



Направление обучения:

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР – 3г.10м.**

Квалификация – Повар, кондитер



Профессия повар по-своему уникальна.

Многие из нас могут вкусно приготовить, но повар делает из продуктов настоящее произведение искусства

## Профессиограмма

Доминирующие виды деятельности профессии  
Повар, кондитер:

- прием сырья и его переработка
- подготовка полуфабрикатов, хранение продуктов
- приготовление холодных закусок, горячих блюд
- приготовление мучной выпечки
- оформление блюд перед подачей их на стол
- приготовление и оформление блюд по заказам для торжественных мероприятий



### Медицинские противопоказания



Профессия повара не рекомендуется людям, страдающим заболеваниями опорно-двигательного аппарата, органов пищеварения и дыхания, с заболеванием кожи, варикозным расширением вен.

### Карьерный рост



Повар

Старший повар

Начальник смены

Су-шеф, помощник шеф-повара

Шеф-повар

Владелец ресторана

Практика обучающихся осуществляется на базе ведущих предприятий общественного питания и ресторанного бизнеса г.Йошкар-Олы