



Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
Республики Марий Эл
«Торгово-технологический колледж»

Основная образовательная программа **19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР – 2г.10м.**

Квалификация – Повар, кондитер



Хороший повар - это кудесник, фантазер, художник



Доминирующие виды деятельности профессии повар, кондитер:

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

Требования:

- Точное цветоразличение;
- Хорошая зрительно-двигательная координация;
- Физическая выносливость;
- Хорошая память и развитый глазомер;
- Умение концентрировать внимание;
- Хорошее чувство времени;
- Высокая чувствительность к оттенкам запаха и вкуса;
- Воображение и эстетический вкус;
- Аккуратность, опрятность;
- Ответственность и организованность

Практика обучающихся осуществляется на базе ведущих предприятий общественного питания и ресторанного бизнеса:

Рестораны «Злата Прага», «Монополь», «Фрау Мюллер», «Людовико Моро», «Двенадцать апостолов», «Камелот»; кафе «Перекресток», «Гранд-клуб», «Визит», «Росинка»; бар «Аквариум», пиццерии «Капучино», «Милано» и др.

Возможная карьера

Нет никаких ограничений для продвижения по службе. Могут работать поварами, кондитерами, сушеф, шеф-поварами, заведующими производством в ресторанах, кафе, барах, закусочных, на предприятиях и в цехах по производству кулинарных полуфабрикатов и изделий.