ТВОРЧЕСКАЯ ЖИЗНЬ ТЕХНИКУМА





• Адрес: Россия, Свердловская область, г.Сухой Лог,

ул. Юбилейная 10

• Телефон: +7 (343) 73 4-27-91,

+7 (343) 73 4-29-17

• Адрес сайта: <u>smt-sl.ru</u>

• Электронная почта:

spu43@mail.ru

• Режим работы:

пн - чт <u>8:00 – 17:00</u>

пт. 8:00 - 16:00

Перерыв: 12.00—13.00

ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»



43.01.09 Повар, кондитер (профессионалитет)



Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения - очная Срок обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования

0 специальности

В обязанности повара-кондитера входит:

- подготовка рабочего места, инструметов и оборудования;
- проверка наличия и качества продуктов, а также подготовка сырья к работе;
- приготовление блюд и кондитерских изделий различной степени сложности с соблюдением стандартов, норм закладки продуктов и выхода согласно технологическим картам;
- порционирование, оформление и отпуск готовых изделий;
- приготовление различных видов теста, начинок, кремов по заданной рецептуре;
- выпечка изделий из теста;
- отделка и украшение готовой продукции;
- содержание рабочих поверхностей, плит, холодильников и другого оборудования в чистоте и порядке;
- охлаждение, заморозка и хранение полуфабрикатов;
- упаковка и маркировка готовой продукции.

Виды профессиональной деятельности

- Прием заказов на приготовление блюд;
 - Отбор продуктов;
- Приготовление различных блюд и напитков;
 - Дегустация;
- Оформление блюд перед подачей к столу.



Область применения профессиональных знаний

Профессия повара востребована в любой отрасли: в образовании (школах, больницах, детских садах), в медицинских учреждениях, производственных столовых, современных офисах, шикарных ресторанах, в армии и флоте. Квалифицированный повар, кондитер может найти работу на предприятиях, занимающихся изготовлением и продажей готовых блюд и полуфабрикатов (фабрики-кухни, комбинаты полуфабрикатов, кулинарные цеха крупных супермаркетов, магазины-кулинарии).