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:** smt-sl.ru
- **Электронная почта:** **spu43@mail.ru**
- **Режим работы:**

  пн - чт 8:00 – 17:00

  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

О 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).