

ПОВАРСКОЕ

И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Поздравляем! Ты выбрал интересную и нужную специальность в сфере питания.

Ты будешь заниматься приготовлением горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, их оформлением, подготовкой к реализации.

Сейчас мы расскажем тебе, чему ты научишься, кем и где сможешь работать, какие навыки тебе нужны для успешной карьеры по специальности.



ТЫ ПОЛУЧИШЬ НАВЫКИ

- Приготовление разных видов блюд
- Владение одной или несколькими профессиями: пекарь, кондитер, повар
- Организация и ведение процессов приготовления блюд и подготовка их к реализации
- Составление новых рецептов
- Написание технологических карт рецептов

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ



Уже в первый год работы ты сможешь получать зарплату около 53 тыс. руб., а через 5 лет твой доход повысится более чем в два раза



КЕМ ТЫ СМОЖЕШЬ РАБОТАТЬ?

Выпускники работают в ресторанной и гостиничной сферах, на предприятиях пищевого производства, фабриках-кухнях, в различных учреждениях, где организовано приготовление пищи (образовательных, социальных и др.).

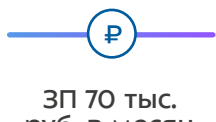
Горизонтальный рост: специалисты предприятий питания, повар, кондитер, техник-технолог, специалист контроля качества, технолог

Вертикальный рост: возможность открыть собственный бизнес — ресторан, кафе, пекарню

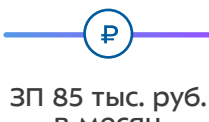
Примеры вакансий:



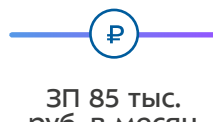
повар-кондитер



су-шеф



бригадир кондитеров в проект



ЧТОБЫ БЫТЬ КОНКУРЕНТОСПОСОБНЫМ, ТЕБЕ НЕОБХОДИМО РАЗВИТЬ КОМПЕТЕНЦИИ

- Хорошее обоняние и вкусовая чувствительность
- Умение концентрировать и распределять внимание, дисциплинированность, аккуратность
- Подвижность пальцев рук, хорошая зрительно-двигательная координация, эстетический вкус, творческий подход
- Организаторские способности и умение работать в команде

ПЛЮСЫ И МИНУСЫ ПРОФЕССИИ

Плюсы

- + Возможность открыть собственное кафе или ресторан
- + Отсутствие требований по желаемому возрасту, полу при приеме на работу
- + Самореализация
- + Гибкий график работы

Минусы

- Опасные условия труда: жар от варочной панели, воздух, наполненный молекулами жира и других веществ, которые идут от продуктов во время приготовления
- Физические нагрузки
- Система штрафов за несоблюдение санитарных норм
- Высокая конкуренция на рынке труда

