



Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Чувашской
Республики
«Шумерлинский политехнический техникум»
Министерства образования и молодежной
политики
Чувашской Республики

43.01.09 Профессия Повар-кондитер



2021г.

**Обучение по данной профессии в техникуме ведется на бюджетной основе на базе основного общего образования
срок обучения 3 года 10 месяцев с получением квалификации: повар-кондитер.**



Повар-кондитер – универсальный специалист, поскольку может готовить как десерты, так и закуски, первые и вторые блюда.



Основной вид деятельности



Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных

Общая характеристика профессии

приготовление горячих блюд, холодных блюд и закусок, напитков, кондитерских изделий. Знание рецептов приготовления разных блюд и умение красиво оформлять приготовленное. Организацию хранения продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами.

Несмотря на то, что повар на предприятиях общественного питания пользуется установленными рецептами блюд, он может вносить в них изменения в зависимости от качества сырья и контингента потребителей.

Знания по профессии студенты получают на уроках теоретического обучения, которые проходят в кабинете спецтехнологии. Практические навыки получают в лаборатории и на предприятиях общественного питания.



Области применения профессиональных знаний:



- предприятия общественного питания (рестораны, кафе, столовые, буфеты, чайные, закусочные);
- медицинские учреждения (больницы, санатории, оздоровительные лагеря);
- образовательные учреждения (школы, детские сады, институты, колледжи, техникумы;
- магазины-кулинарии.

Творческая составляющая

Для того чтобы стать успешным поваром, необходимо обладать творческим и креативным мышлением, не бояться проявлять свою оригинальность и совершать эксперименты.



Рабочее место в лаборатории



WorldSkills (Ворлдскиллс)





