



Д
О
Б
Р
О

ПОЖАЛОВАТЬ!

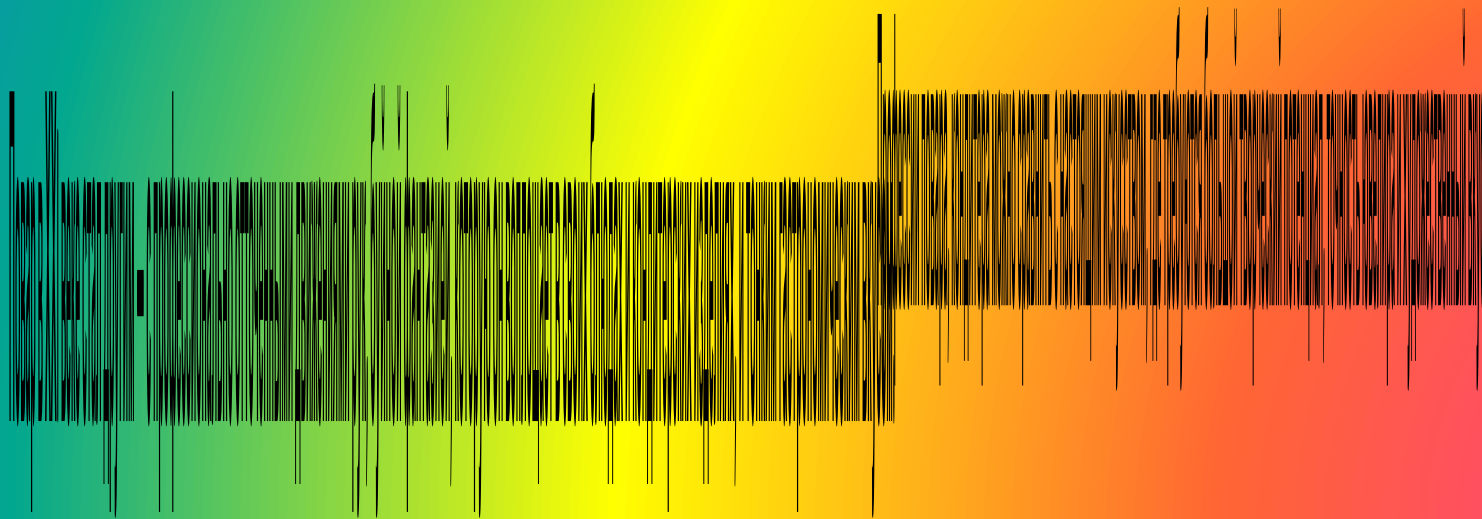
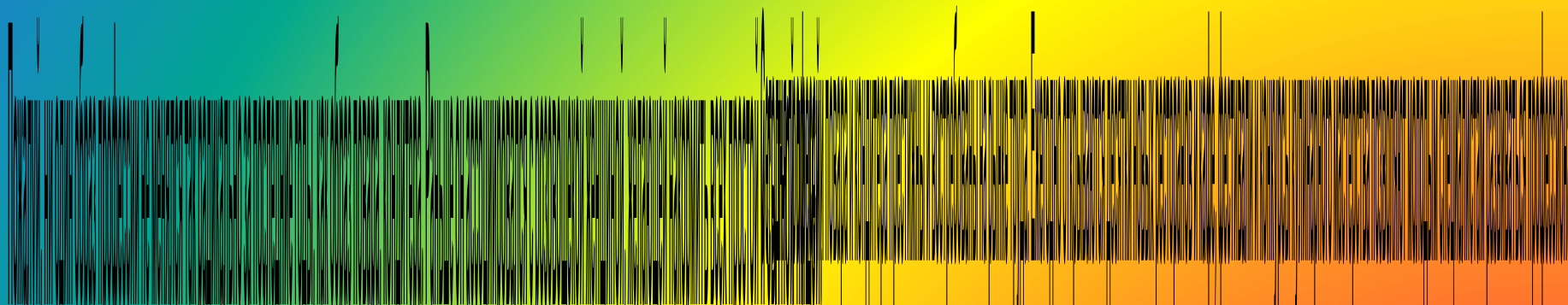
Самая вкусная профессия – повар, кондитер

Профессиональное училище № 31,

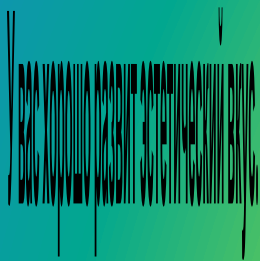
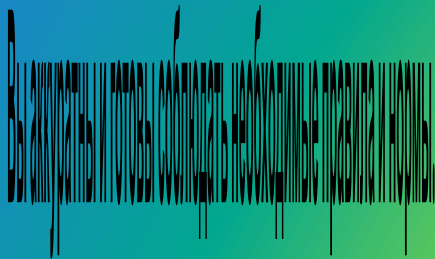
п. Чунский



История кулинарного искусства



Вам сюда, если.



Необходимые документы:

- *Заявление на имя директора (абитуриента и родителей).
- *Документ об образовании.
- *Свидетельство о рождении (копия) или паспорт.
- *Справка с места жительства.
- *Шесть фотографий 3х4.
- *Справка с места работы родителей.
- *Медицинская справка по форме № 086-У.

Результат обучения

Обучающиеся в ПУ № 31:

- *Постигают искусство обработки сырья (овощей, зелени, мясных и рыбных продуктов, птицы).
- * Учатся готовить полуфабрикаты из рыбы, морепродуктов, мяса и мясопродуктов.
- * Приобретают навыки в приготовлении холодных, первых, вторых, третьих блюд,
- *Готовят пассеровки и соусы.

- *Замешивают все виды теста для выпекания расстегаев, кулебяки, порожков, блинов, оладий, пирожных и тортов.
- *Порционируют и декорируют блюда для раздачи.
- *Работают на различных машинах и аппаратах с соблюдением техники безопасности.

Мы вас приглашаем!

Профессия	Квалификация	Форма обучения
Повар, кондитер на базе 9 классов	Повар, кондитер (3, 4 разряды)	Дневная, 2 года 5 мес.
Повар, кондитер на базе 11 классов	Повар, кондитер (3, 4 разряды)	Дневная, 10 мес.

Посвящение в студенты под девизом: «Фазанята, вперёд!»





27/10



27/10/2011 12:43



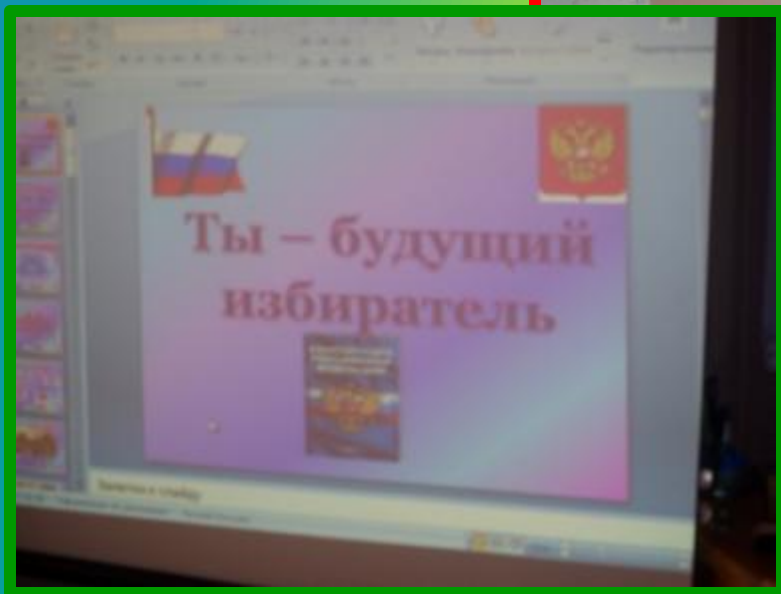
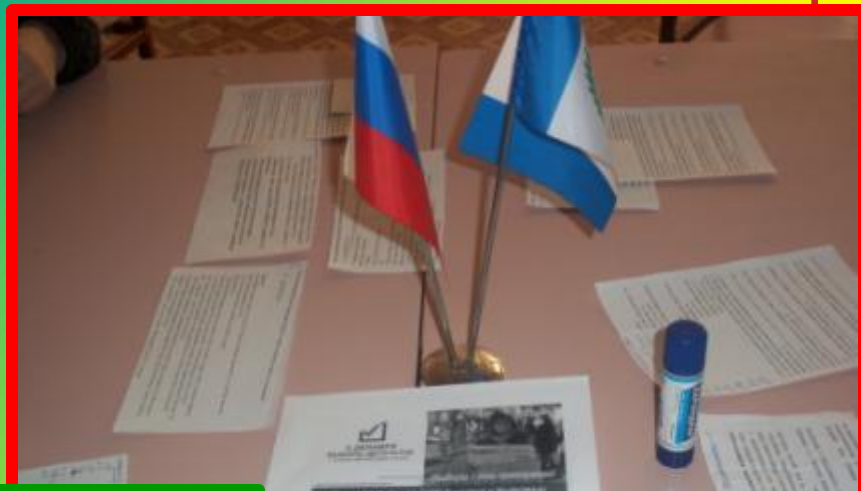
27/10/2011 12:43



Акция «Здоровое питание»



Классные часы – занимательные часы общения в группах № 2









Конкурсы профессионального мастерства «Властелин вкуса»

ОЧЕНЬ
ВКУСНО









«Юный кондитер»









До скорой встречи!