



**У** Уфимски  
**К** коллед  
**И** индустри  
**П** питания  
**и**  
**С** сервис  
**а**

ул. Чекмарева  
д.5/7

ОФИЦИАЛЬНЫЙ САЙТ

pl-133.usoz.ru

Группа УКИПиС в  
контакте

<https://vk.com/ykipis133>

Повар, кондитер

на базе 9 классов –

3 года 10 месяцев

**Продавец, контролер -  
кассир**

на базе 11 классов –

10 месяцев

**Организация  
обслуживания в  
общественном питании:  
менеджеры**

на базе 9 классов –

3 года 10 месяцев



Колледж  
ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ  
И СЕРВИСА

## **Организация обслуживания в общественном питании:**

**менеджеры** контролируют количество и качество поступающих в ресторан продуктов и приготовленных блюд, соблюдение сотрудниками стандартов обслуживания и санитарно-гигиенических норм. Они распределяют задачи между служащими, составляют график работы сотрудников, нанимают персонал и организуют обучение.

Менеджеры продумывают систему поощрения, позволяющую мотивировать сотрудников на улучшение качества обслуживания в ресторане. Менеджеры заведений общественного питания ведут кассовую отчетность, проводят инвентаризацию, контролируют срок годности продуктов. Кроме того, они участвуют в разрешении конфликтных ситуаций в случаях, когда клиент недоволен обслуживанием в заведении.

**Направления обучения:** Сервис и туризм (43.00.00)

**Где учиться:**

**Уфимский колледж индустрии питания и сервиса,**

**г. Салават, ул. Чекмарева, д. 5/7**

на базе 9 классов – 3 года 10 месяцев

**Где работать:** Рестораны, кафе, бары, бистро, отели и гостиницы,

# Организация обслуживания в общественном питании: менеджеры



## **Организация обслуживания в общественном питании:**

**менеджеры** контролируют количество и качество поступающих в ресторан продуктов и приготовленных блюд, соблюдение сотрудниками стандартов обслуживания и санитарно-гигиенических норм. Они распределяют задачи между служащими, составляют график работы сотрудников, нанимают персонал и организуют обучение.

Менеджеры продумывают систему поощрения, позволяющую мотивировать сотрудников на улучшение качества обслуживания в ресторане. Менеджеры заведений общественного питания ведут кассовую отчетность, проводят инвентаризацию, контролируют срок годности продуктов. Кроме того, они участвуют в разрешении конфликтных ситуаций в случаях, когда клиент недоволен обслуживанием в заведении.

**Направления обучения:** Сервис и туризм (43.00.00)

**Где учиться:**

**Уфимский колледж индустрии питания и сервиса,**

**г. Салават, ул. Чекмарева, д. 5/7**

на базе 9 классов – 3 года 10 месяцев

**Где работать:** Рестораны, кафе, бары, бистро, отели и гостиницы,



**Продавец продовольственных и непродовольственных  
товаров,  
контролер - кассир**





**УКИПИС**  
**ORIGINAL**

**«Продавец продовольственных товаров», «Продавец непродовольственных товаров», «Контролер-кассир»** требуют специальной подготовки. Профессия продавца может иметь перспективы карьерного роста до позиции управляющего, в некоторых случаях – даже директора магазина, продавец-консультант может устроиться менеджером.

**Направления обучения:**

**38.00.00 Экономика и управление.**

**Карьерный рост внутри торговой компании:**

- Менеджер
- Администратор торгового зала
- Товаровед
- Управляющий магазином
- Генеральный директор

**Где учиться: Уфимский колледж индустрии питания и сервиса, г. Салават, ул. Чекмарева, д. 5/7**

на базе 11 классов – 10 месяцев

**Где работать:** торговые центры, торговые



# Повар, кондитер





Профессия **ПОВАРА, КОНДИТЕРА** востребованная и творческая, в ней есть место фантазии и изобретательности. В этом деле главное — талант, чувство вкуса, фантазия. С одной стороны, эта профессия требует скрупулёзной точности, с другой — наличия творческой жилки, чтобы придумать оригинальный рецепт или изысканное украшение блюда. Обоняние и тонкие вкусовые ощущения помогут повару, кондитеру достичь высот в своей карьере. Так же, хороший специалист индустрии питания и сервиса должен быть внимателен, аккуратен, организован, должен иметь хорошую память.

**Направления обучения:** Сервис и туризм (43.00.00)

**Где учиться:**

**Уфимский колледж индустрии питания и сервиса,**

**г. Салават, ул. Чекмарева, д. 5/7**

на базе 9 классов – 3 года 10 месяцев

**Вызвать** **Получения** **высшего образования** быстрого питания, **федеральное** Государственное Бюджетное Образовательное Учреждение Высшего образования «Российский Экономический Университет им. Г.В. Плеханова», филиал г. Уфа

# Десерт «Фруктовое ассорти»



Филиал ГБПОУ Уфимский  
колледж индустрии питания и  
сервиса

## 5 ПРИЧИН ПОЧЕМУ СТОИТ ВЫБРАТЬ НАС

- ✓ **Обучение бесплатно**
- ✓ **Государственный диплом**
- ✓ **Гарантированное трудоустройство**
- ✓ **Социальное и академическая стипендия**
- ✓ **Поступление в ВУЗы по выбранному профилю без ЕГЭ**



## Специальность «Организация обслуживания в общественном питании» (МЕНЕДЖЕР)

Срок обучения (на базе 9 классов) - 3 г. 10 мес.

Менеджер готовится к следующим видам деятельности:

- Организация питания в организациях общественного питания.
- Организация обслуживания в организациях общественного питания.
- Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
- Контроль качества продукции и услуг общественного питания.



## Профессия «Повар, кондитер»

Срок обучения (на базе 9 классов) - 3 г. 10 мес.

Повар — это человек, профессией которого является приготовление пищи. Готовит супы, вторые блюда, другую пищу. Знает, как правильно хранить продукты, готовит

разные блюда по рецептам и умеет оформлять приготовленное.



Кондитер — это профессионал, создающий кондитерские изделия, десерты, и другие мучные изделия. Помимо этого, кондитер обязан знать сроки и условия хранения ингредиентов и готовых продуктов.

## Профессия «Продавец, контролер-кассир»

Срок обучения (на базе 11 классов) - 10 мес.

Область профессиональной деятельности выпускников: организационно-технологический процесс обслуживания покупателей, продажа товаров потребительского и промышленного назначения необходимого ассортимента в организациях оптовой и розничной торговли различных форм собственности.



Кем я могу работать?

- \* Товар
- \* Кондитер
- \* Пекарь
- \* Администратор зала
- \* Шеф-повар
- \* Заведующий производства
- \* Директор предприятия

Филиал ГБПОУ  
УКИПТиС г. Салават

✓ г. Салават

ул. Чекмарёва, 5/7  
pl-133.ucoz.ru  
vk.com > ykipis133

+7 3476 35-21-80,  
+7 3476 35-21-73



**СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ**

