

# 43.01.09 **ПОВАР, КОНДИТЕР**



## Общая характеристика специальности:

**Повар-кондитер** – квалифицированный специалист-универсал, который создает как кондитерские изделия и десерты (мороженое, халва, варенье, торты, вафли, печенье, конфеты и т. д), так и закуски, первые и вторые блюда.

## В обязанности повара-кондитера входит:

- 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;
  - приготовление национальных блюд, в том числе Кухни Прикамья.



## Популярные направления и специализации

**Повар** – самое общее название для профессии. Но кухню ресторана можно сравнить с механизмом часов, где каждый человек, как винтик, выполняет свою функцию. На кухне есть шеф-повар (главный повар), су-шеф (второй повар) и повара, отвечающие за определенные типы блюд:

- **Повар холодного цеха** делает закуски, салаты и заготовки.
- **Повар горячего цеха** отвечает за все блюда, требующие термической обработки, то есть парит, жарит и варит.
- **Повар мясного цеха** разделывает мясо, птицу, иногда и рыбу, а также делает полуфабрикаты.
- **Кондитер** создает торты, пирожные, шоколад, конфеты ручной работы, мороженое, воздушное суфле, легкие муссы, нежные кремы. Не пора ли попить чайку?

## Преимущества специальности:

- Востребованность на рынке труда.
- Высокий уровень заработной платы.
- Возможность карьерного роста.
- Престижность специальности.
- Реализация творческого потенциала.
- Продолжение образования по специальности в вузах

## Возможности профессионального роста:

- Су - шеф
- Шеф-повар.
- Технолог

**Обращайтесь по адресу: г.Губаха, пр. Октябрьский, 17,  
телефон: 8(34248) 4-88-68; 8 908 250 65 70 сайт: ухтк59.рф**