

АППАРАТЧИК-ОПЕРАТОР

ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Интересная и нужная профессия в сфере пищевой промышленности и общественного питания.

Ты будешь выпекать хлеб и хлебобулочные изделия, научишься работать по технологическим картам, замешивать тесто разными способами, формовать изделия.

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



ТЫ ПОЛУЧИШЬ НАВЫКИ

- Выполнение замесов теста опарным и безопарным способом
- Контроль соблюдения технологии при производстве продукции, корректировка процесса
- Оценка качества полуфабрикатов при замесе теста визуально и тактильно
- Работа на технологическом оборудовании на всех этапах: от замеса теста до выработки готовой продукции

ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ



> 2000
РАБОЧИХ МЕСТ



78%
ПОЛНЫЙ
ДЕНЬ

22%
СМЕННЫЙ
ГРАФИК

Технологические тренды

Цифровая трансформация и роботизация бизнес-процессов

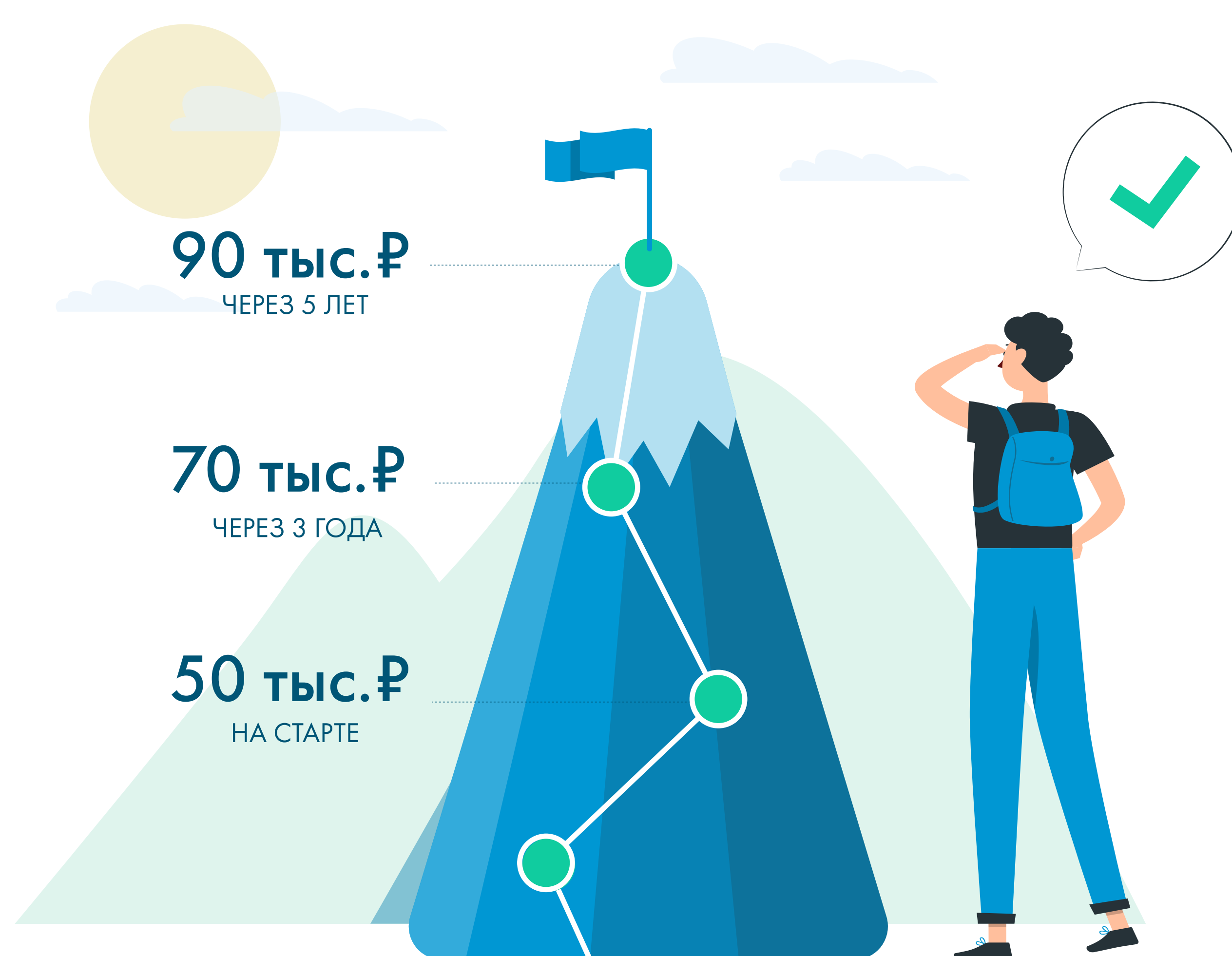
Отраслевые тренды

Фокус на импортозамещение

По этой специальности на рынке > 100 вакансий

РАЗМЕР ЗАРАБОТНОЙ ПЛАТЫ

Уже в первый год работы ты сможешь получать 50 тыс. руб., а через 5 лет твой доход повысится



КЕМ ТЫ СМОЖЕШЬ РАБОТАТЬ?

Аппаратчик-оператор может работать на ведущих предприятиях города по производству хлебобулочных, кондитерских изделий, в небольших пекарнях, готовить ремесленный хлеб

Примеры вакансий:



Оператор линии
(пищевое производство)



Пекарь



Бригадир
в пекарне