

ПОВАР, КОНДИТЕР

Поздравляем! Ты выбрал интересную и нужную профессию в сфере питания.

Помимо самого приготовления, ты будешь отвечать за подготовку продуктов: контролировать их свежесть и обработку. Внешняя привлекательность блюда - тоже твоя задача. Искусный повар может быть настоящим волшебником, который из самых обычных продуктов способен приготовить настоящий шедевр.

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

ТЫ ПОЛУЧИШЬ НАВЫКИ

- Проверка наличия и качества продуктов, а также подготовка сырья к работе
- 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
- Отделка и украшение готовой продукции

ГОСТЕПРИИМСТВО



> 5000
РАБОЧИХ МЕСТ



64%
ПОЛНЫЙ
ДЕНЬ

36%
СМЕННЫЙ
ГРАФИК

Технологические тренды

Цифровая трансформация
и роботизация бизнес-процессов

Отраслевые тренды

Резкий рост популярности доставки еды, рост спроса на безконтактный сервис, тренд на экологичность, здоровое питание и резкий спрос на натуральные продукты

По этой профессии на рынке > 2400 вакансий

РАЗМЕР ЗАРАБОТНОЙ ПЛАТЫ

Уже в первый год работы ты сможешь получать 53 тыс. руб., а через 5 лет твой доход повысится



КЕМ ТЫ СМОЖЕШЬ РАБОТАТЬ?

Выпускники работают в ресторанной и гостиничной сферах, на предприятиях пищевого производства, фабриках-кухнях, в различных учреждениях, где организовано приготовление пищи (образовательных, социальных и др.)

Примеры вакансий:



Повар производства



Повар холодного цеха



Повар-универсал