

ПОВАРСКОЕ

И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

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

Ты будешь заниматься приготовлением горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, их оформлением, подготовкой к реализации.

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

ТЫ ПОЛУЧИШЬ НАВЫКИ

- Приготовление разных видов блюд
- Владение одной или несколькими профессиями: пекарь, кондитер, повар
- Организация и ведение процессов приготовления блюд и подготовка их к реализации
- Эксплуатация основных видов оборудования
- Составление новых рецептов. Написание технологических карт рецептов

ГОСТЕПРИИМСТВО



> 5000
РАБОЧИХ МЕСТ



64%
ПОЛНЫЙ
ДЕНЬ

36%
СМЕННЫЙ
ГРАФИК

Технологические тренды

Цифровая трансформация и роботизация бизнес-процессов, повышение качества клиентской поддержки

Отраслевые тренды

Ориентация потребителей на здоровое питание, рост требований к эстетической подаче блюд, запрос потребителей на индивидуальность оформления блюда, рост доли приготовления блюд навынос, приготовление комплексных наборов блюд для питания дома или самостоятельного приготовления

По этой специальности на рынке > 500 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-кондитер



Бригадир кондитеров
в проект



Су-шеф