

43.01.09. Повар, кондитер

квалификация: Повар, кондитер

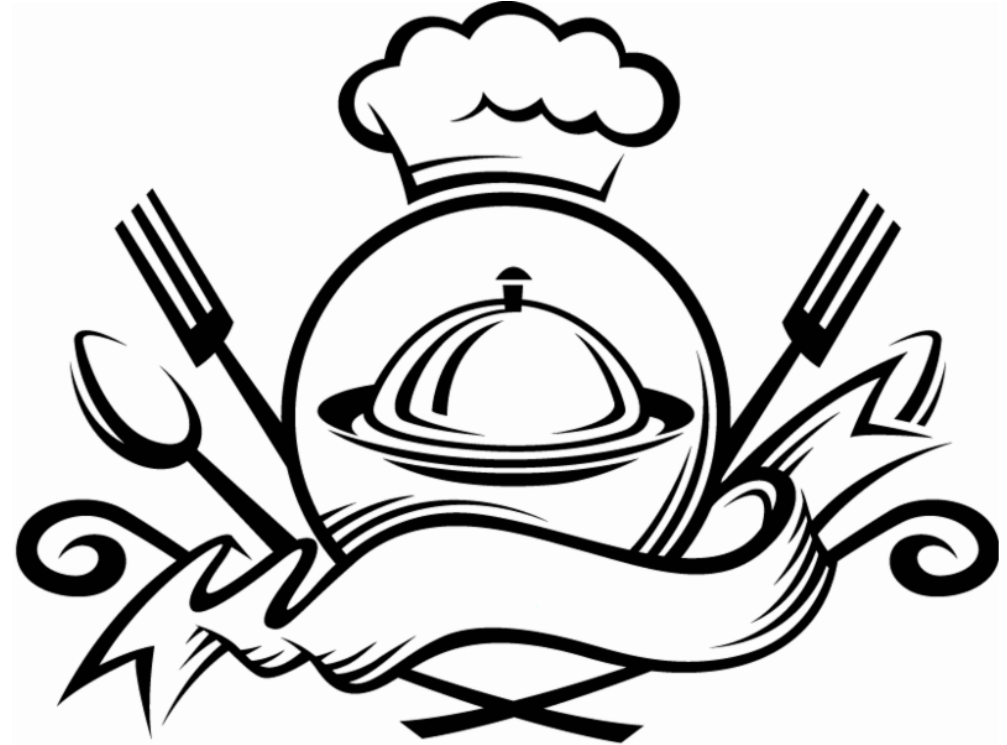
Срок обучения:

3 года 10 месяцев на базе основного
общего образования (9 классов)

Форма обучения: очная

25 бюджетных мест

Конкурс аттестатов



Повар – это специалист, который готовит еду для общественного питания.

Повар-кондитер – специалист, умеющий искусно приготавливать сладкие лакомства, десерты, торты, пирожные и т.д. Кондитер может готовить по рецепту и без, экспериментируя, изобретая новые блюда, оригинальные сочетания вкусов и запахов. Повар-кондитер замешивает, взбивает, раскатывает тесто, готовит наполнители, крема, муссы и джемы, проверяет вес готового изделия, определяет его калорийность. Кондитер должен уметь определять качество продуктов по их виду, запаху и вкусу, должен знать все об их свойствах, чтобы гармонично сочетать компоненты изделия, а также знать, чем заменить недостающий ингредиент. Кроме того, повар-кондитер должен досконально изучить оборудование и инструменты для готовки. Неотъемлемая часть работы кондитера – художественная составляющая. Для того, чтобы десерт был красивым, повар должен обладать не только ярким воображением, но и хорошим глазомером.

Область профессиональной деятельности выпускников:
приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Выпускник готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.
2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
3. Приготовление супов и соусов.
4. Приготовление блюд из рыбы.
5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

*Объектами профессиональной деятельности
являются:*

- Основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- Технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- Посуда и инвентарь;
- Процессы и операции приготовления продукции питания.

Требования к личностным качествам специалиста:

Хорошему повару присущи следующие особенности характера:

- наличие обонятельной и тактильной чувствительности, развитого глазомера, богатой фантазии;
- активность, ответственность, выносливость, хорошо развитая моторика рук.

Если вы готовите сладости дома и вам кажется, что это легко, не думайте, что так же легко будет на работе. Одно дело готовить периодически для себя и своих близких, и совсем другое – делать это ежедневно для сотни людей в день. Придется многому научиться:

определять качество продуктов и наизусть знать сроки и условия их хранения (не дай бог кто-нибудь из посетителей ресторана отравится);

знать химический состав, биологическую ценность и калорийность продуктов (посетитель может страдать от аллергии или придерживаться нестандартной диеты – с этим необходимо считаться);

готовить быстро и ладить с профессиональной кухонной техникой – печью, тестомесами, кухонными комбайнами;

красиво оформлять изделия с помощью специальных ингредиентов (мастики, красителей, сахарной пудры, помадки, марципана) и специальных приспособлений (кондитерских мешков, трафаретов, стеков, плунжеров, шпателей).

Когда дорастете до шеф-кондитера или су-шефа-кондитера вам предстоит взять на себя еще и административно-управленческие функции: набирать и обучать команду поваров-кондитеров, вести учет за расходом продуктов, придумывать и обновлять меню, составлять технологические карты блюд.

Здесь партнеры или фото