

ГПОУ АО «Амурский колледж сервиса и торговли»

КАРЬЕРНАЯ КАРТА

43.01.09 Повар, кондитер

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

(на базе основного общего образования)

Чему научим:

- ▲ Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ▲ Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, мяса и другого сырья.
- ▲ Готовить и организовать хранение в соответствии с требованиями блюд разнообразного ассортимента.
- ▲ Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.



2024

туризм
и сфера услуг

Сетевая ПОО:

- ▲ ГПОУ Амурской области «Райчихинский индустриальный техникум»

Меры поддержки от образовательной организации:

- ▲ Качественное образование.
- ▲ Практическое обучение в рамках ФП «Профессионалитет».
- ▲ Современная материально-техническая база.
- ▲ Участие в конкурсах профмастерства и чемпионатах.
- ▲ Дополнительное профессиональное образование.

		Рабочий, служащий Повар 4-5 разряд, Кондитер 4 разряд	Технолог, шеф-повар, шеф-кондитер, су-шеф Повар 5-6 разряд, Кондитер 5 разряд	Руководитель предприятия общественного питания
		19 - 25 лет	25 – 30 лет	От 30 лет
Школьник	Студент Повар 3 разряд, Кондитер 3 разряд, Помощник повара, Изготовитель п/ф, Пиццмейкер, сушист.			
12-16 лет	16-19 лет			
<ul style="list-style-type: none"> • Профессиональные пробы. • Тестирование. • Экскурсии в ПОО, предприятия. 	<ul style="list-style-type: none"> • Получение качественных знаний в колледже. • Возможность прохождения оплачиваемых производственных практик. • Участия в конкурсах профмастерства. 	<ul style="list-style-type: none"> • Диплом об окончании СПО • Выполняет задания повара/кондитера по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий • Участвует в конкурсах профессионального мастерства в соответствии требованиями ХАССП, ТТК и ТК 	<ul style="list-style-type: none"> • Опыт работы более 5 лет в общественном питании. • Получение высшего образования • Знание инструментов планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности • Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров, кондитеров. 	<ul style="list-style-type: none"> • Диплом о высшем образовании. • Опыт работы в руководящих должностях. • Знание экономики, менеджмента и маркетинга, подготовка отчетности. • Эффективная работа сотрудников предприятия ОП. • Контроль текущей деятельности сотрудников предприятия общественного питания. • Управление предприятием общественного питания.
	От 15 000 руб.	От 35 000 руб.	От 80 000 руб.	От 150 000 руб.

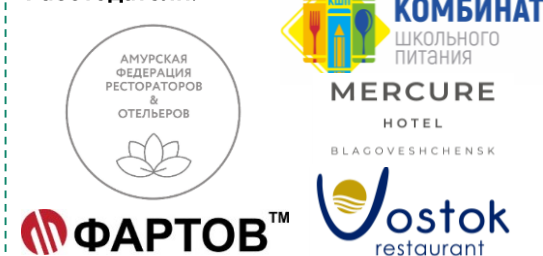
Региональные меры поддержки:

- ▲ Стипендия губернатора АО студентам, трудоустроенным в области профессиональной деятельности в период обучения.
- ▲ Стипендия губернатора АО студентам, проявившим особые успехи в освоении образовательной программы.
- ▲ Бесплатное обучение по программам дополнительного профобразования в рамках проекта «Содействие занятости».
- ▲ Участие в ярмарках вакансий, дней карьер.
- ▲ Обучения и психологическая подготовка по вопросам трудоустройства, самоопределения, развития профессиональной карьеры.

Меры поддержки от работодателя:

- ▲ Обучение по целевым договорам с гарантированным трудоустройством.
- ▲ Возможность трудоустройства с 1 курса.
- ▲ Оплачиваемая производственная практика.
- ▲ Обучение по корпоративным стандартам работодателей.

Работодатели:



Средняя з/п по
Амурской области

68 000 р.