

ГПОУ АО «Амурский колледж сервиса и торговли»

КАРЬЕРНАЯ КАРТА

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Чему научим:

- ▲ Приготовление блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа.
- ▲ Комбинирование различных способов приготовления, подбор и сочетание основных ингредиентов с дополнительными для создания изысканных, гармоничных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий.
- ▲ Проведение органолептической оценки качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий.
- ▲ Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
- ▲ Изучение основ бухгалтерского учета.

ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ



2024

туризм
и сфера услуг

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.

	Руководитель предприятия индустрии питания от 37 лет				
	Школьник 12-16 лет <ul style="list-style-type: none"> Профессиональные пробы. Тестирование. Экскурсии в ПОО, предприятия. 	Студент Помощник повара, кондитера 16-20 лет <ul style="list-style-type: none"> Получение качественных знаний в колледже Возможность прохождения оплачиваемых производственных практик Участие в конкурсах профмастерства. 			
	Повар, кондитер повар-универсал 20-25 лет <ul style="list-style-type: none"> Диплом об окончании СПО. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков, кулинарных и мучных кондитерских изделий. Проведение органолептической оценки качества блюд, кулинарный изделий. 	Су-шеф, бригадир поваров, кондитеров 25-32 лет <ul style="list-style-type: none"> Получение высшего образования Опыт работы в организациях ОП. Комбинирование различных способов приготовления, подбор и сочетание ингредиентов для создания изысканных блюд и напитков. Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров, кондитеров. 			
	Шеф-повар, шеф-кондитер, бренд-шеф 32-37 лет <ul style="list-style-type: none"> Диплом об окончании высшего образования. Опыт работы в организациях индустрии питания. Координирование текущей деятельности основного производства. Управление ассортиментной политикой. Выполнение аналитических расчетов. Контроль соблюдения стандартов производства. 	<ul style="list-style-type: none"> Опыт работы в организациях индустрии питания. Знание экономики и маркетинга, подготовка отчетности. Организация, планирование и контроль деятельности сотрудников предприятия индустрии питания. Контроль поставок материалов. Управление предприятием индустрии питания. 			
	От 20 000 руб.	От 45 000 руб.	От 70 000 руб.	От 100 000 руб.	От 120 000 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.

Средняя з/п по
Амурской области

68 000 р.

Работодатели:



ФАРТОВ™



Vostok restaurant

2024

ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ