

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



Форма обучения: очная,
бесплатно/платно

Продолжительность обучения -
на базе 9 классов - 3 года 10
месяцев

Получаемая квалификация –
специалист по поварскому
и кондитерскому делу

Спрос на людей, умеющих вкусно готовить, был всегда, поэтому можно сказать, что профессия повар – одна из древнейших. В наши дни востребованность профессии повара очень высока, так как практически во всех учреждениях есть пункты питания. Кроме того, многие современные семьи предпочитают домашней пище питание в кафе, ресторанах, пиццериях, где необходимо содержать несколько квалифицированных поваров.

ГБПОУ ПО «Псковский агротехнический колледж» готовит специалистов по поварскому и кондитерскому делу, которые занимаются организацией процесса приготовления блюд, кондитерских изделий сложного ассортимента, самостоятельно разрабатывают и адаптируют рецептуры горячих, холодных блюд и закусок, кулинарных изделий, десертов, напитков, кондитерских изделий с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Эта профессия идеально подойдет тем, кто любит готовить, общаться с людьми и работать в команде. Помимо физической выносливости и аккуратности специалист данной профессии должен уметь быстро адаптироваться к изменяющимся условиям на кухне, таким как изменение заказа, нехватка продуктов или поломка оборудования, а также уметь быстро реагировать на запросы клиентов и обеспечивать высокое качество блюд.

Производственная практика наших студенты проходит на базе ОАО «Псковский хлебокомбинат», ресторанно-гостиничный комплекс «Двор Подзноева» (ООО «СевЗапИнвест»), ресторан «Инжир» и другими организациями общественного питания г. Пскова и Псковской области.

Выпускники колледжа получают три рабочие профессии: повар, пекарь, кондитер, - и могут работать на различных предприятиях общественного питания (бары, рестораны, пиццерии, блинные, кафе и др.) технологами, заведующими производством, начальниками цеха, бригадирами, поварами, официантами.