

# ГАПОУ СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум»



## Поварское и кондитерское дело



<p><b>Технология продукции общественного питания</b></p>	<p><b>Поварское и кондитерское дело</b></p>	<p><b>Повар, кондитер</b></p>
<p><b>3 года 10 месяцев</b></p>		
<p><b>Специальность</b></p>		<p><b>Профессия</b></p>
<p><b>Квалификация «Техник- технолог»</b></p>	<p><b>Квалификация «Специалист по поварскому и кондитерскому делу»</b></p>	<p><b>Квалификация «Повар, кондитер»</b></p>
<p><b>Нужен дополнительный медицинский осмотр</b></p>	<p><b>Не нужен дополнительный медицинский осмотр</b></p>	

# Срок обучения

- ❖ очно на базе 9 классов – **3 года 10 месяцев**  
на базе 11 классов – **2 года 10 месяцев**
- ❖ заочно на базе 9 классов – **4 года 10 месяцев**  
на базе 11 классов – **3 года 10 месяцев**



# Возможные должностные позиции

**в барах**

**в ресторанах**

**в ресторанах  
гостиниц**

**в столовых**

**в  
производственных  
цехах  
супермаркетов**

- ❖ технолог
- ❖ шеф-повар
- ❖ су-шеф
- ❖ заведующий  
производством
- ❖ повар
- ❖ кондитер

# Профессиональные навыки



**Разрабатывать  
рецептуру и  
технологии  
приготовления  
авторских блюд**

# Профессиональные навыки



**Готовить холодную и горячую кулинарную продукцию**

# Профессиональные навыки



# Профессиональные навыки



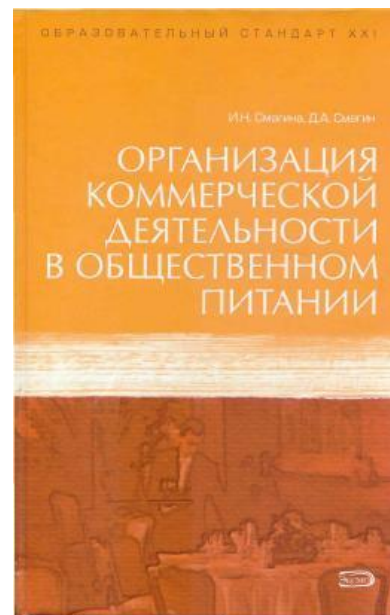
**Готовить хлебобулочные изделия**

# Профессиональные навыки



**Готовить кондитерские изделия и десерты**

# Профессиональные навыки



**Управлять технологическим процессом производства кулинарной и кондитерской продукции**

# Дополнительное образование



**Курсы барменов/официантов**

# Дополнительное образование



**Курсы карвинга и мастики**

# Дополнительное образование



**Курсы карвинга и мастики**

## Площадки для практических занятий



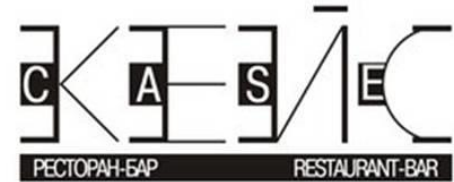
**Учебное кафе «Сказы»**

# Площадки для практических занятий



**Международный тренинговый  
мастер-класс**

# Базы практик



# Участие в мастер-классах от шеф-поваров



**Мастер-класс в Казахстане по корейской кухне**

# участие в мастер-классах от шеф-поваров



**Мастер-класс шеф повара ресторана «Паштет» Д.  
Стволкова**

# Участвуют в зарубежных стажировках



**ВЫБИРАЙ СЕРДЦЕМ!**



**ВЫБИРАЙ ЕТЭТ!**