***43.02. 15***

***«Поварское и кондитерское дело»***

***Общая характеристика специальности:***

Специалист по поварскому и кондитерскому делу относится к категории специалистов среднего звена, который занимается организацией и ведением процессов приготовления, оформлением и подготовкой к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Это специалист по приготовлению пищи и мастер по изготовлению сладостей. В обязанности специалиста входит приготовление блюда по специальным рецептам. Однако, он может видоизменять их по своему вкусу, то есть подходить к процессу творчески. Специалист – кондитер готовит по заданной рецептуре различные виды теста и начинок, кремов и другие полуфабрикаты, из которых затем выпекает готовые изделия и украшает их. Многое кондитер делает вручную – с помощью специальных инструментов.

***Возможные наименования должностей выпускников:***

* Руководители и главные специалисты (управляющий, директор, технолог и др.) предприятий питания (ресторанов, кафе, баров, закусочных, столовых, досуговых и туристических центров, гостиниц и др.);
* Руководители и главные специалисты фирм, занимающихся проектированием и оснащением технологическим оборудованием предприятий питания;
* Заведующие и главные специалисты специализированных лабораторий.
* Бригадир поваров, кондитеров;
* Старший повар/кондитер, су-шеф.

***Область применения специальности:***

* кухни гостиниц, ресторана и других типов организаций питания;
* специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

***Требования к индивидуальным особенностям будущего специалиста:***

Склонность к анализу и прогнозу, хорошее обоняние и вкусовая чувствительность, умение концентрировать и распределять внимание, дисциплинированность, аккуратность, подвижность пальцев рук, хорошая зрительно-двигательная координация, эстетический вкус, творческие способности, чистоплотность, эмоциональная устойчивость, аккуратность, независимость в принятии решений, внимательность, общительность, ответственность.

***Возможные дополнительные профили/профессии (в соответствии с требованиями рынка труда):***

* в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни;
* области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента;
* в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов и др.);
* в области приготовления различных напитков (бармен, бариста);
* в области сферы обслуживания (администратор, официант);
* в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий;
* в области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

Срок обучения 3 года 10 месяцев





