

Повар, кондитер — специалист, осуществляющий приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий..

Область профессиональной деятельности выпускников:

- Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учётом потребностей различных категорий потребителей.

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- основное и дополнительное сырьё для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания;

Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

- Приготовление блюд из овощей и грибов.
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- Приготовление супов и соусов.
- Приготовление блюд из рыбы.
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- Приготовление холодных блюд и закусок.
- Приготовление сладких блюд и напитков.
- Приготовление хлебобулочных и кондитерских мучных изделий

Достоинство профессии — творческий характер и широкая универсальность, позволяющая повару, кондитеру работать в цехах основного производства, во вспомогательных цехах, предприятий и организаций пищевой промышленности.