

Повар, кондитер



Это одна из самых нужных, и важных профессий в мире. Ведь ни один человек не обходится без пищи ни дня.

А для того, чтобы приготовить вкусную и качественную пищу, необходимы знания и навыки, которые вы можете приобрести в «Лесозаводском индустриальном колледже»

Профессия *Повар-кондитер*,

требует умения превосходного

оформления изготовленных блюд –

они свои внешним видом должны

привлекать, удивлять, «заманивать»

потенциального покупателя.



- *Профессия Повар, кондитер основана в 1992 году*
 - *Первый выпуск состоялся в 1995 году*
- *За время существования профессии подготовлено более 400 специалистов*





*Старая русская
пословица гласит:
«Добрый повар стоит
доктора!».*

*Действительно, повару,
как и врачу, нельзя быть
равнодушным. Ведь от
того, как накормить
человека, зависит и его
здоровье, и настроение.*



Профессия: Повар, кондитер

*Вот вам повар-кулинар,
Все готовит вкусно,
Его блюда просто дар,
А торты – искусство.*



Области применения профессии:



**Заведения общественного питания:
кафе, рестораны, столовые, бары,
учебные и производственные
предприятия и т.д.**



Профессия: Повар, кондитер

Срок обучения на базе:

- основного общего образования 2года 10 мес.
- на базе среднего (полного) -1год 5мес.

По окончании выдается диплом государственного образца.

Наименование профессий, согласно общероссийскому классификатору профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов включает:

- Повар 3 - 4 разряда;
- Кондитер 3 - 4 разряда.

Область профессиональной деятельности выпускников:

- приготовление широкого ассортимента простых и основных кулинарных блюд,
- основных хлебобулочных и кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Повышение образовательного уровня

По окончании учебного заведения по профессии «Повар, кондитер» есть возможность получить в стенах колледжа специальность СПО по направлению подготовки « *Технология продукции общественного питания*»

Квалификация: Техник-технолог (на заочной форме обучения 3 года 10 мес.)

Востребованность специалистов



В рейтинге спроса рабочей силы на рынке труда профессия **Повар, кондитер** занимает третье место.

Предлагаемая работодателями заработная плата колеблется от 10 000 до 40 000 рублей по Приморскому краю. В некоторых случаях соискателям дополнительно обещают бесплатное питание и доставку до дома за счет предприятия.

Требования работодателей

- **Работодателям требуются аккуратные, исполнительные и ответственные сотрудники, ценится способность к слаженной работе в коллективе.**
- **Кроме того, обычно важно наличие медкнижки и профильного образования.**

У Поваров, кондитеров всего 6 разрядов

Участие в
международных
конкурсах
Собственник
заведения

**5-й или 6-й
разряд**

позволяет
работать
поваром-
технологом и
шеф-поваром

5-й разряд –
уровень
техникума.
(СПО)



**3-й или 4-й
разряд**

присваивается
после сдачи
выпускного
экзамена в
(НПО)

1 разряд
заканчивая
1 курс колледжа



Какая может быть карьерная лестница у Повара?

1. Повар;
2. Хороший повар;
3. Старший повар – главный в смене;
4. Су-шеф – помощник шеф-повара;
5. Шеф-повар – лицо ресторана;
6. Владелец ресторана... заведения.





*Напекла я пирожков
И коврижек и рожков.*

*Вот такой имею дар
Я кондитер – кулинар!*



**МЫ, ПОВАРА,
ОТЧАЯННЫЕ ЛЮДИ:
ШЕФ-ПОВАР
ИЛИ КОРАБЕЛЬНЫЙ КОК**



**ВАМ ЦЕЛЫЙ ПИР
ПРЕПОДНЕСУТ НА
БЛЮДЕ,
И МЫ НЕ ХУЖЕ,
ДАЙТЕ ТОЛЬКО СРОК!**



НАШИ ШЕДЕВРЫ





*Научились мы
готовить
блюда
симпатичные,*

*И на вкус, уж нам
поверьте
очень экзотичные*



УЧАСТВУЕМ В МЕРОПРИЯТИЯХ ГОРОДА



**МЫ НЕ ПРОЧЬ СОРЕВНОВАТЬСЯ
ЛЮБИМ СПОРТОМ ЗАНИМАТЬСЯ**



**Чтоб
профессионалом стать,**



**Буду в конкурсах участие
я принимать**

КОНКУРС ЛУЧШИЙ ПО ПРОФЕССИИ



ВНУТРИ ГРУППЫ



*Между группами
колледжа*



Конкурс со школами города



ШКОЛА №5 9 КЛАСС



ГРУППА 3.1

**СОРЕВНУЕМСЯ НЕ ТОЛЬКО МЕЖДУ СОБОЙ,
АКТИВНО ПРИНИМАЕМ УЧАСТИЕ
В КРАЕВЫХ КОНКУРСАХ**



**КОНКУРС КОНДИТЕРОВ Г. ВЛАДИВОСТОК
ШЕИНА ЕВГЕНИЯ**

Конкурс поваров г. Владивосток Угрюмов Сергей



**Конкурс кондитеров
г. Большой Камень
Турчанинова Надя**



КОНКУРСНЫЕ РАБОТЫ

Рулет бисквитный «Морские просторы»



Свинина
« Гармошка»



**Конкурс кондитеров
г. Владивосток 2014 год
2 место
Лысенко Анастасия**



*Годы учебы пролетели,
Мы все немного повзрослели.*

*Во благо всем работать
будем,
Колледж мы родной не
позабудем.*





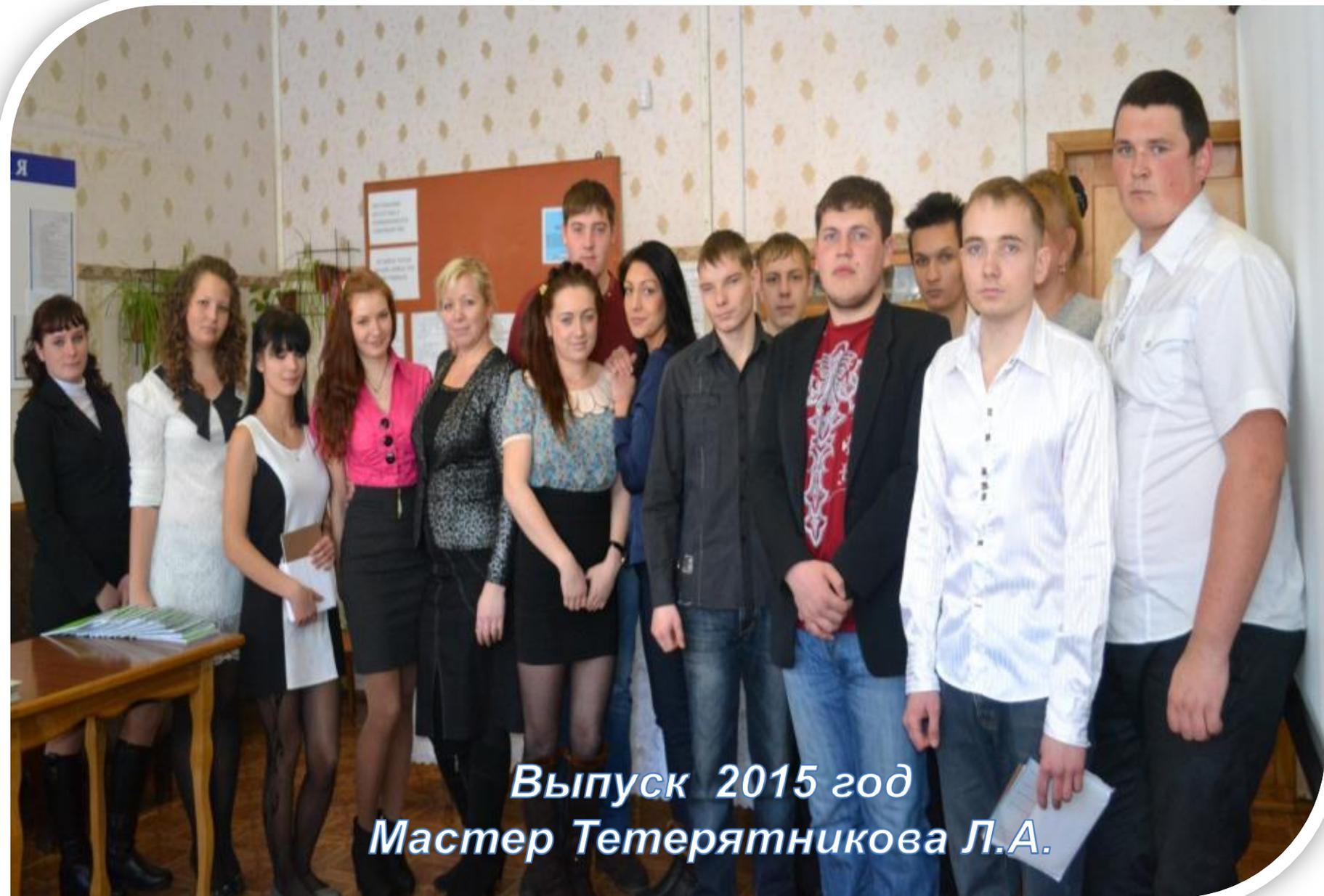
*Выпуск
Мастер Карпова Т.И*



Выпуск Мастер Тетерятникова Л.А.



Выпуск 2014 год
Мастер Карпова Т.И



*Выпуск 2015 год
Мастер Тетерятникова Л.А.*

МНОГО ЛЕТ СПУСТЯ

**На предприятиях
города**



Марина Шеина

ОАО «Форостенко»

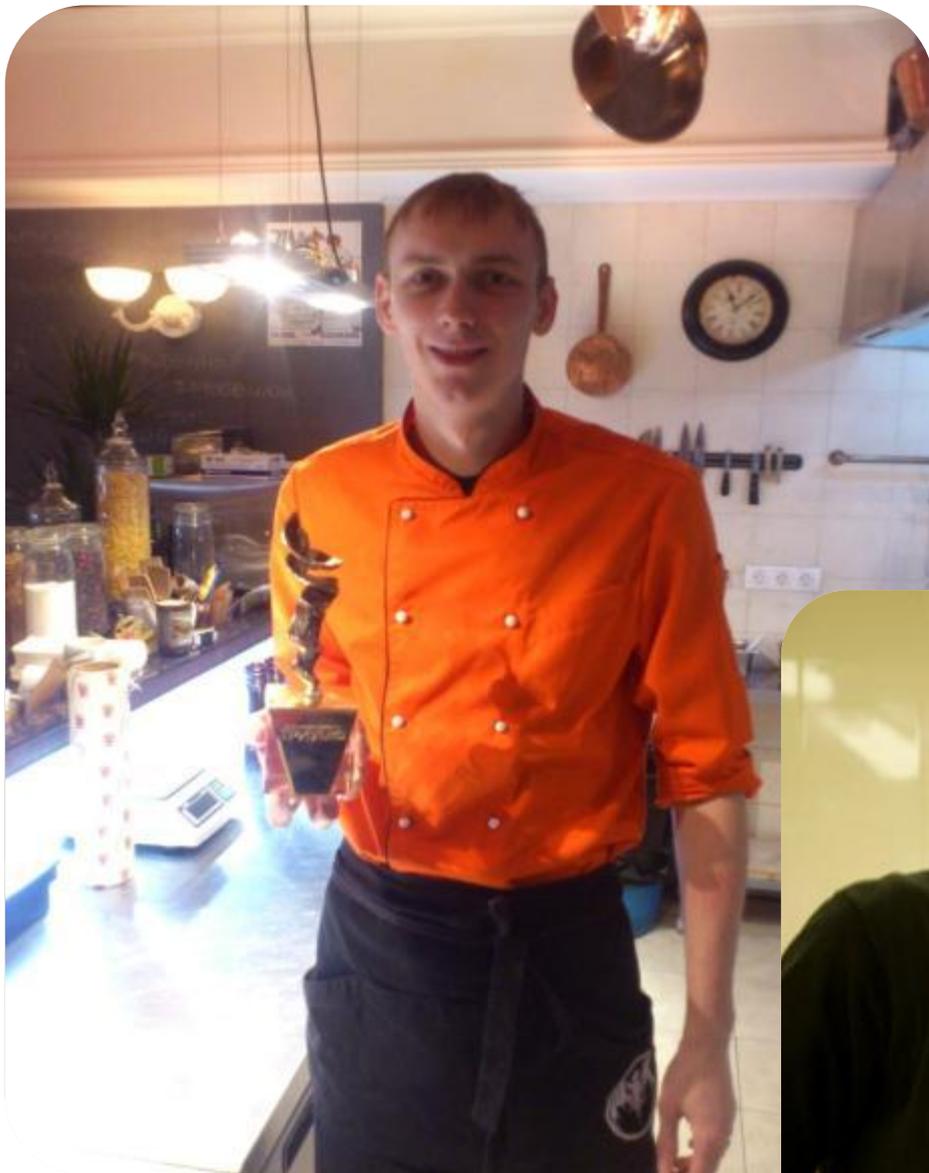




**На предприятиях города
Помазова Наталия
ООО «Колосок»**



**и края
Трухин Николай
г. Владивосток**



Я ГОРЖУСЬ
СВОЕЙ
ПРОФЕССИЕЙ



**Пускай твердят про вечность летописцы,
Пусть трагик воспеваает пыль эпох.
А я — о прозе.**

О еде.

О пище.

**Ведь, если где-то существует Бог,
Его я вижу у плиты великой, -
Распаренного, с черпаком в руке.**

С загадочною, доброю улыбкой.

И — непременно — в белом колпаке.

Р.Рождественский



*Талант повара в том, и
заключается, что бы
установить свои «тайные»,
неведомые для окружающих
отношения к продуктам.*

Ждем вас в нашем колледже!

