



### **Основные виды деятельности согласно получаемой квалификации:**

организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

### **Где я смогу работать?**

Сфера услуг на сегодняшний день набирает обороты, и повара-кондитеры могут работать: на кухнях гостиниц, ресторана и других типов организаций питания; в специализированных цехах, имеющих функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; в мучных и кондитерских цехах при организациях питания.

### **ИЗУЧИВ ВСЕ ТОНКОСТИ РЕМЕСЛА, МОЖНО СМЕЛО ОТКРЫВАТЬ СВОЙ СОБСТВЕННЫЙ РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС**

#### **Медицинские противопоказания:**

- ✓ плохое зрение;
- ✓ заболевания органов дыхания (туберкулез, хроническая пневмония, астма и др.);
- ✓ заболевания сердечно – сосудистой системы (гипертония, пороки сердца и др.);

- ✓ заболевания опорно – двигательного аппарата (деформации позвоночника, хронический ревматизм и др.);
- ✓ заболевания нервной системы (обмороки, неврозы и др.);
- ✓ заболевания кожи с локализацией на кистях рук (дерматиты, экзема и др.);
- ✓ заболевания органов слуха.