

16675 Повар 12901 Кондитер 16472 Пекарь



Общая характеристика специальности:

Повар – это специалист, в чьи обязанности входит приготовление пищи. Помимо самого приготовления, повар отвечает за подготовку продуктов: проверить их на свежесть, помыть, порезать, почистить. Внешняя привлекательность блюда - тоже задача повара. Ведь в пище важен не только вкус, но и запах и аппетитный вид.



Кондитер - человек этой профессии готовит по рецептам различные виды теста, начинки, крема. Помимо этого в его обязанности входит и приготовление полуфабрикатов, из которых потом выпекаются различные изделия.

Пекарь - специалист, который занимается приготовлением хлебобулочных изделий. Это включает в себя приготовление хлеба, булочек, пирогов, пирожков, кексов, бисквитов, печенья и других выпечек. Пекари играют важную роль в пищевой промышленности и общественном питании, обеспечивая население свежими и качественными хлебобулочными изделиями.

Преимущества специальности:

- ✓ Универсальные профессии - умение готовить пригодится и на работе, и дома, и в гостях.
- ✓ Люди этих профессий нужны в каждом заведении общественного питания: от ресторана мирового уровня до школьной столовой.
- ✓ Свобода творчества и пространство для экспериментов.
- ✓ Возможность начать свой бизнес.

Где работать

Профессии эти нужны в ресторанах, кафе, пиццериях, барах, кондитерских, пекарнях, столовых.

**Обращайтесь по адресу: г.Губаха, пр. Октябрьский, 17,
телефон: 8(34248) 4-88-68; 8 908 250 65 70 сайт: ухтк59.рф**

**Лица с ОВЗ, не имеющие основного общего
или среднего общего образования**