

ПОВАР, КОНДИТЕР

Поздравляем! Ты выбрал интересную и нужную специальность в сфере питания.

Помимо самого приготовления, ты будешь отвечать за подготовку продуктов: контролировать их свежесть и обработку. Внешняя привлекательность блюда — тоже твоя задача. Искусный повар может быть настоящим волшебником, который из самых обычных продуктов способен приготовить настоящий шедевр.

Сейчас мы расскажем тебе, чему ты научишься, кем и где сможешь работать, какие навыки тебе нужны для успешной карьеры по специальности.



ТЫ ПОЛУЧИШЬ НАВЫКИ

- Проверка наличия и качества продуктов, а также подготовка сырья к работе
- Приготовление блюд и кондитерских изделий различной степени сложности с соблюдением стандартов, норм закладки продуктов и выхода согласно технологическим картам
- Порционирование, оформление и отпуск готовых изделий
- Приготовление различных видов теста, начинок, кремов по заданной рецептуре
- Отделка и украшение готовой продукции

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ



Уже в первый год работы ты сможешь получать зарплату около 53 тыс. руб., а через 5 лет твой доход повысится в два раза

Отраслевые тренды

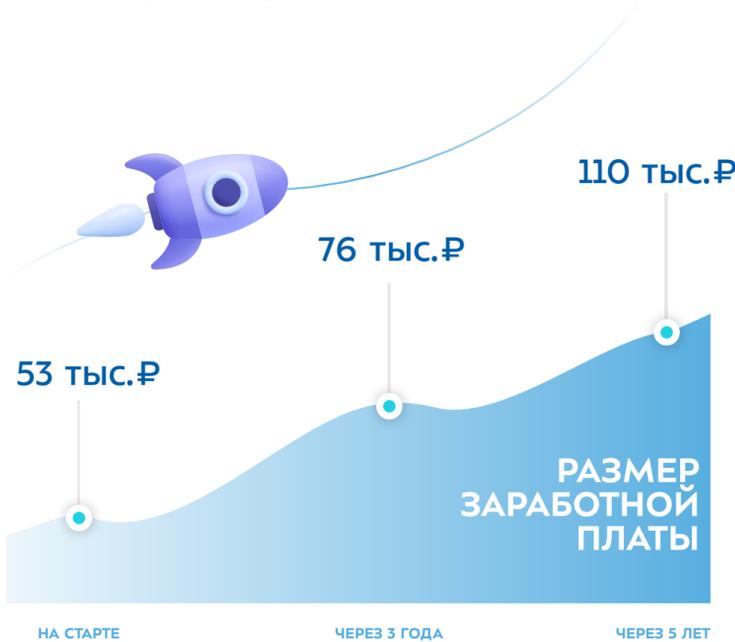
Резкий рост популярности доставки еды, рост спроса на бесконтактный сервис, тренд на экологичность, здоровое питание и резкий спрос на натуральные продукты

Технологические тренды

Цифровая трансформация и роботизация бизнес-процессов

По этой специальности на рынке г. Москвы

> 2400
вакансий



КЕМ ТЫ СМОЖЕШЬ РАБОТАТЬ?

Выпускники работают в ресторанной и гостиничной сферах, на предприятиях пищевого производства, фабриках-кухнях, в различных учреждениях, где организовано приготовление пищи (образовательных, социальных и др.).

Горизонтальный рост: повар холодного цеха/горячего цеха, соте-шеф/соусье, рыбный повар/пуассонье, мясной повар/ротиссье, гриль-повар

Вертикальный рост: помощник повара, старший повар, начальник смены, су-шеф, шеф-повар, бренд-шеф-повар. Опытные и известные шеф-повара имеют много вариантов для дальнейшей самореализации: они открывают собственные рестораны, участвуют в кулинарных шоу, пишут книги, создают онлайн-школы

Примеры вакансий:



повар производства

₹

ЗП 40 тыс. руб. в месяц



повар холодного цеха

₹

ЗП 70 тыс. руб. в месяц



повар-универсал

₹

ЗП 75 тыс. руб. в месяц

ЧТОБЫ БЫТЬ КОНКУРЕНТОСПОСОБНЫМ, ТЕБЕ НЕОБХОДИМО РАЗВИТЬ КОМПЕТЕНЦИИ

- Вкусовое и цветовое восприятие
- Хорошо развитое чувство хронометража и оперативность
- Хорошая координация движений, твердость руки, энергичность
- Физическая выносливость: умение интенсивно работать в течение длительного времени без снижения результативности
- Умение работать в команде и организаторские способности

ПЛЮСЫ И МИНУСЫ ПРОФЕССИИ



Плюсы

- + Много возможностей для трудоустройства
- + Доступность обучения для повышения профессионализма
- + Широкие возможности карьерного роста
- + Творческая самореализация

Минусы

- Работа на кухне подразумевает контакт с открытым огнем и острыми предметами в условиях высокой температуры и влажности
- Стресс. Постоянная нагрузка, длинные смены, необходимость следить за приготовлением нескольких блюд сразу
- Высокая конкуренция на рынке труда
- Сложный график работы