

КАРЬЕРНЫЙ ТРЕК ВЫПУСКНИКА

ПРОФЕССИОНАЛИТЕТА В КЛАСТЕРЕ «ТУРИЗМ И СФЕРА УСЛУГ»



43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

СРОК ОБУЧЕНИЯ:

на базе основного общего образования
3 года 10 месяцев

на базе среднего общего образования
2 года 10 месяцев

ЧЕМУ НАУЧИМ?

- Безопасное эксплуатирование оборудования, производственного инвентаря, инструментов;
- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов, холодных и горячих блюд, закусок, десертов, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий;
- Применение и комбинирование способов творческого оформления и подачи блюд
- Сопоставление данных о времени изготовления, сроках хранения портящихся продуктов;
- Работать с регламентами, стандартами, нормативно-технической документацией, заключать сделки, соблюдать этику командной работы.

ГДЕ НАУЧИМ?

КСХК Камызякский сельскохозяйственный колледж

АКПТ Астраханский государственный колледж профессиональных технологий

АГПХ Астраханский государственный политехнический колледж

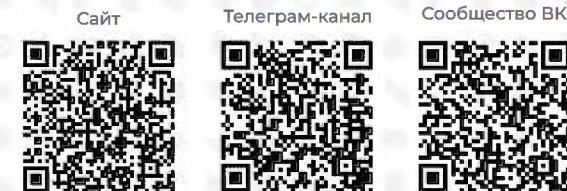
АТ Астраханский технологический техникум



МЕРЫ ПОДДЕРЖКИ ВЫПУСКНИКОВ:

- ✓ Региональные меры поддержки: стипендия Губернатора АО;
- ✓ Социальные проекты работодателя: опытные наставники, социальный пакет, высокий уровень заработной платы;
- ✓ Поддержка со стороны кластера: целевое обучение, общежитие, содействие в профориентации и трудоустройстве.

НАШИ КОНТАКТЫ



ПАРТНЕРЫ:



Ассоциация
Астраханских
Рестораторов
и Кулинаров

Самозанятый

Индивидуальный
предприниматель

Расширение
бизнеса
ООО, ПК, ХТ...

Средняя заработная плата
по Астраханской области **37 000 руб.**