

- **Срок обучения:** На базе 9 класса – 3 года 10 месяцев
- **Форма обучения:** Очная
- **Будущая квалификация:** Повар|Кондитер
- **Будущие профессии:** Повар|Кондитер

Чему научат?

- Готовить блюда из овощей и грибов
- Производить первичную обработку нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
- Заниматься оформлением основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов
- Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, простые блюда и гарниры из макаронных изделий
- Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
- Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
- Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
- Заниматься приготовлением бульонов, отваров и простых супов
- Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
- Готовить простые холодные и горячие соусы
- Заниматься приготовлением блюд и полуфабрикатов из рыбы
- Производить обработку рыбы с костным скелетом
- Заниматься приготовлением блюд и полуфабрикатов из мяса и домашней птицы
- Оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы
- Готовить бутерброды, гастрономические продукты порциями, простые холодные закуски, простые холодные блюда
- Оформлять холодные блюда и закуски
- Готовить сладкие блюда, холодные и горячие напитки
- Заниматься приготовлением хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий