



ПРОЕКТ «ПУТЕВКА В ЖИЗНЬ ШКОЛЬНИКАМ ПОДМОСКОВЬЯ - ПОЛУЧЕНИЕ ПРОФЕССИИ ВМЕСТЕ С АТТЕСТАТОМ»

С 2018 года Орехово-Зуевским техникумом успешно реализуется проект Министерства образования Московской области, который даёт ученикам возможность **БЕСПЛАТНО** получить профессиональное образование одновременно с основным общим образованием.

Занятия проводятся во внеучебное время в специализированных лабораториях и мастерских, оснащенных современным оборудованием. Со школьниками работают ведущие преподаватели и мастера производственного обучения техникума высшей категории.

По окончании обучения выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Профессия «Повар»

Квалификация Повар

Общее количество часов – 216 ч.

Продолжительность обучения – 2 года (8, 9 класс)

Описание профессии

Повар – это специалист по приготовлению кулинарных блюд и кулинарных изделий.

Сегодня профессия повар востребована во всём мире. Популярна эта профессия ещё и потому, что повар знает секреты приготовления вкусной красиво оформленной еды, изысканных кулинарных шедевров, которые доставляют радость и наслаждение.

Повара нужны в самых разных организациях и заведениях. В детском саду, в школе, в колледже, в университете сеть столовые, в которых хорошие кулинары каждый день готовят вкусную и сытную еду для детей и взрослых. Ни одна армия в мире не сможет обойтись без повара. Большое количество поваров работает на предприятиях общественного питания: в столовых, кафе, барах, ресторанах. Внимание и точность, фантазия и изобретательность в работе поваров позволяет привлекать и удерживать посетителей.

Повара, знающие кулинарные традиции других стран и особенности национальных блюд, работают в пиццериях, на предприятиях быстрого питания.

Хороший повар умеет разбираться в продуктах. Он знает, как определить свежесть и как правильно их хранить. Повар знает большое количество рецептов для приготовления блюд, по которым умеет точно приготовить определенную пищу, красиво её украсить. Может придумать блюда по своему вкусу, чтобы донести до человека новые ощущения вкуса и аромата еды.

