

43.01.09 Повар, кондитер

2 года 10 месяцев

Средняя зарплата по региону **67 615 руб.** по данным Росстат



Сетевые колледжи



Адрес базовой образовательной организации
690014, ДФО, Приморский край, г. Владивосток, ул. Гоголя, д. 41



Партнёры-работодатели



Меры поддержки

Образовательная организация

- ✓ Практикоориентированное обучение
- ✓ Стажировка в УПК
- ✓ Чемпионаты профмастерства
- ✓ Дни карьеры, портфолио

Регион

- ✓ Выплаты молодым специалистам
- ✓ Денежное поощрение победителей и призеров чемпионатов профмастерства
- ✓ Программы профессиональной ориентации
- ✓ Ярмарки вакансий
- ✓ Профессиональное тестирование

Социальные проекты работодателей

- ✓ Обучение, стажировки
- ✓ Бесплатное питание
- ✓ Скидки в спортклубы и салоны красоты
- ✓ Трансфер
- ✓ Скидки на услуги компании



21-23 лет

Повар, помощник кондитера



Профессиональное обучение, среднее профессиональное образование

Требования:

- повышение квалификации;
- участие в конкурсах профессионального мастерства;
- работать в заготовочных цехах;
- готовить несложные блюда;
- выполнять указания повара/кондитера.



24-26 лет

Старший повар, кондитер



Среднее профессиональное образование

Требования:

- опыт работы не менее 1 года в организациях питания;
- знание технологий приготовления блюд, напитков, кондитерских изделий;
- повышение квалификации;
- принимать и перерабатывать сырьё;
- готовить и отпускать сложные блюда, напитки, кондитерские изделия.



27-30 лет

Су-шеф, старший кондитер



Высшее образование

Требования:

- опыт работы в организациях питания;
- знание инструментов планирования и контроля деятельности подчиненных;
- организовывать текущую деятельность поваров, кондитеров



31-35 лет

Шеф-повар, шеф-кондитер



Среднее профессиональное образование или высшее образование

Требования:

- опыт работы в организациях питания;
- знание экономики, менеджмента и маркетинга, делопроизводства, подготовки отчетности организаций питания;
- ответственность за результат;
- дополнительное обучение;
- организовывать производственный процесс;
- разрабатывать новые блюда;
- управлять текущей деятельностью кухни, кондитерского цеха.



36-40 лет

Бренд-шеф, бренд-шеф кондитер



Высшее образование

Требования:

- опыт работы в организациях питания;
- знание экономики, менеджмента и маркетинга, делопроизводства;
- подготовки отчетности организаций питания;
- ответственность за результат;
- разрабатывать новые фирменные блюда;
- разрабатывать меню;
- управлять текущей деятельностью кухни, кондитерского цеха;
- управлять предприятием.



Стипендия



Средняя з/п **45 тыс. руб.**



Средняя з/п **50-80 тыс. руб.**



Средняя з/п **80-100 тыс. руб.**



Средняя з/п **150-170 тыс. руб.**



Средняя з/п **170-200 тыс. руб.**

ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ

2024