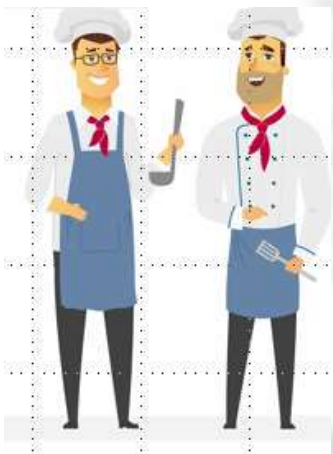




Виды профессиональной деятельности: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания; Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания; Производство хлебобулочной продукции в организациях питания



Во время обучения в колледже

выплачивается стипендия за успехи в учебе;
современная материально-техническая база;
производственная практика на ведущих предприятиях города;
формирование цифрового паспорта компетенций,
участие в чемпионатном движении: Всероссийский чемпионат по профессиональному мастерству «Профессионалы»;
помощь с трудоустройством

65 000 руб Средняя заработная плата
повара – кондитера
в Санкт-Петербурге в 2024 году

2 года
Студент
16 - 19 лет
срок обучения
1г. 10 мес. на базе 11 классов

1 год
**Помощник повара
Младший повар**
20 лет
программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих

1 год
**Повар
Кондитер
Шоколадье
Помощник пекаря
Пекарь**
21 год
образование:
СПО – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

1 - 3 года
**Су-шеф
Бригадир поваров
Старший кондитер
Старший шоколадье
Шеф-кондитер
Шеф-шоколадье
Бригадир кондитеров
Бригадир шоколадье
Бригадир пекарей**
22 года
образование: СПО программы повышения квалификации

Шеф-повар
Заведующий производством
Заведующий /управляющий кондитерским производством
Начальник кондитерского цеха
Управляющий хлебобулочным производством
Начальник хлебобулочного цеха
25 лет
образование: СПО;
высшее образование – бакалавриат
Дополнительные профессиональные программы по кондитерскому производству и управлению организациями питания

Опорные работодатели:
ООО «Европа Отель», ООО «Газпром питание»; ООО «Вест Бридж Отель»; ООО Транквилла, ООО Мойка 22, ЗАО «Гостиничный комплекс «Астория», ООО «Институт кофе и чая»; ООО «ПИЦА-НЕВА»

Социальные проекты работодателей
Адаптация молодых сотрудников
Возможность получения высшего образования
Повышение квалификации
Достойная и стабильная заработная плата
Тренинги и стажировки

Присваиваемая квалификация:
Повар, кондитер