Управление труда и занятости Республики Карелия

Разработчик: Центр бюджетного мониторинга

Повар-кондитер

ТОП России ТОП Карелии

Специалист по приготовлению широкого ассортимента основных и сложных кондитерских изделий и десертов (выпечка, торты, пирожные, крема, мороженное и др.) в соответствии с принятой рецептурой и технологиями, учетом пожеланий потребителей. В обязанности повара-кондитера входит проверка наличия и качества продуктов, приготовление и эстетическое оформление готовых изделий, установление норм хранения и маркировка изделий в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами, применение новых рецептурных технологий.



Средняя заработная плата

От 40,5 тыс ₽*

в 2024 году

*по вакансиям, заявленным в органы службы занятости населения

Востребованность 2025-2029 спрос возрастет

72 вакансии*

*по вакансиям, заявленным в органы службы занятости населения

Профессионально важные качества

- физическая сила и выносливость
- тонкое обоняние и вкусовая чувствительность
- развитая моторика рук
- развитый эстетический вкус; оригинальность
- чистоплотность, аккуратность, опрятность

Медицинские противопоказания

- некорректируемые нарушения зрения и цветоразличения
- нарушения координации движений кистей и пальцев рук
- эндокринные заболевания
- хронические инфекционные заболевания
- заболевания желудочно-кишечного тракта

Необходимо знать

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству мучных кондитерских изделий
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении изделий
- правила использования, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря
- способы отделки и варианты оформления мучных кондитерских изделий
- правила хранения и требования к качеству мучных кондитерских изделий

Необходимо уметь

- использовать различные технологии приготовления и оформления мучных и кондитерских изделий
- определять их соответствие технологическим требованиям к основным мучным кондитерским изделиям
- оценивать качество готовых изделий, упаковывать и маркировать их
- рассчитывать расход сырья на приготовление кондитерских изделий
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним

Учебная специальность

Среднее профессиональное образование

- 19.01.17 Повар, кондитер
- 19.02.10 Технология продукции общественного питания
- 43.01.09 Повар, кондитер
- 43.01.09 Повар, кондитер
- 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Где можно учиться

- Колледж технологии и предпринимательства
- Олонецкое отделение Сортавальского колледжа
- Северный колледж
- Сортавальский колледж
- Структурное подразделение Северного колледжа в г. Медвежьегорск

Где можно работать

Компании

- Предприятия общественного питания
- Кафе, бары и рестораны
- Кондитерские фабрики

- АО «Кемский хлебозавод»
- ООО «Колмас Карелия»
- АО «Петрозаводский Хлебокомбинат-1»
- ПК «Калевальское райпо»
- ООО «Суоярвский хлебозавод»