

КАРЬЕРНЫЙ ТРЕК ВЫПУСКНИКА

ПРОФЕССИОНАЛИТЕТА В КЛАСТЕРЕ «ТУРИЗМ И СФЕРА УСЛУГ»



43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

СРОК ОБУЧЕНИЯ:

на базе основного общего образования
2 года 10 месяцев

на базе среднего общего образования
10 месяцев

ЧЕМУ НАУЧИМ?

- Выбирать режимы приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- Выбирать оптимальные способы хранения готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- Производить обработку исходного кондитерского сырья в соответствии с его свойствами;
- Контролировать качество готовых блюд и изделий.

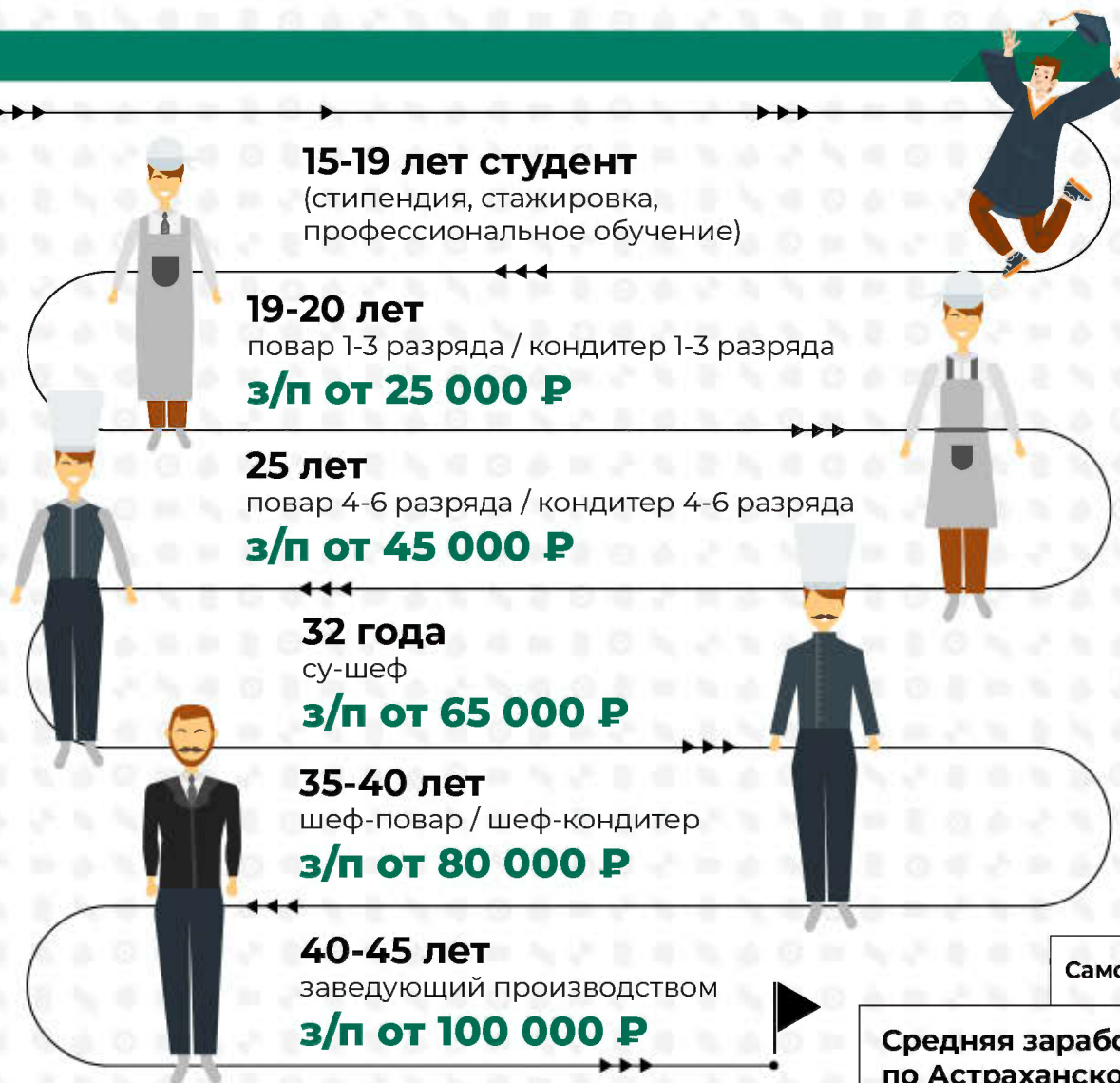
ГДЕ НАУЧИМ?

КСХК Камызякский сельскохозяйственный колледж

АКТ Астраханский государственный колледж профессиональных технологий

АГПК Астраханский государственный политехнический колледж

АСТ Астраханский технологический техникум



МЕРЫ ПОДДЕРЖКИ ВЫПУСКНИКОВ:

- ✓ Региональные меры поддержки: стипендия Губернатора АО;
- ✓ Социальные проекты работодателя: опытные наставники, социальный пакет, высокий уровень заработной платы;
- ✓ Поддержка со стороны кластера: целевое обучение, общежитие, содействие в профориентации и трудоустройстве.

НАШИ КОНТАКТЫ

Сайт



Telegram-канал



Сообщество ВК



ПАРТНЕРЫ:



Ассоциация
Астраханских
Рестораторов
и Кулинаров

Самозанятый

Индивидуальный
предприниматель

Расширение
бизнеса
ООО, ПК, ХТ...

Средняя заработная плата
по Астраханской области **37 000 руб.**