

**ДОКУМЕНТЫ,
НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПОСТУПЛЕНИЯ
НА ОЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ:**

- Заявление о приёме
- Паспорт (копия)
- СНИЛС
- 6 фотографий размером 3 на 4
- Аттестат об основном общем образовании + (копия);
- СНИЛС
- Медицинский полис
- Прививочный сертификат
- Характеристика

**ИНОГОРОДНИМ ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ
ОБЩЕЖИТИЕ.**

**УСПЕШНО ОБУЧАЮЩИЕСЯ УЧАЩИЕСЯ
ПОЛУЧАЮТ СТИПЕНДИЮ.**

СРОК ОБУЧЕНИЯ:

- Срок обучения на базе основного общего образования – 2 г. 10 мес.

**ПО ОКОНЧАНИИ ВЫДАЕТСЯ ДИПЛОМ О
СРЕДНЕМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ
ОБРАЗОВАНИИ ГОСУДАРСТВЕННОГО
ОБРАЗЦА.**



В 2026 году осуществляется
набор на профессию:

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Здесь вы научитесь готовить и оформлять блюда из овощей, круп, рыбы и мяса. Оформлять мучные кондитерские и хлебобулочные изделия, классические, фруктовые и обезжиренные торты. Учащиеся получают подготовку, которая позволит трудиться, овладевать новыми знаниями, необходимыми для повышения квалификации по своей профессии. Профессия повар широко востребована на рынке труда.

✉ priem_collegelik@mail.ru, py-2-2@mail.ru

🌐 <http://les-collegelik.ru>

📍 Пушкинская 33, г.Лесозаводск,
Приморский край, 692042

☎ 8 (42355) 23-2-10



**МИНИСТЕРСТВО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ И
ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ
ПРИМОРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЛЕСОЗАВОДСКИЙ
ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ
КОЛЛЕДЖ»**

Профессия 43.01.09

ПОВАР, КОНДИТЕР

ОСОБЕННОСТИ ПРОФЕССИИ

Профессия повара, кондитера с одной стороны, массовая, а с другой – уникальна. Хотя и кажется, что в ней нет ничего сложного, но далеко не любой человек сможет стать хорошим поваром или кондитером. Тут нужен талант, любовь к своему делу, творчество, воображение. Немаловажны для повара, кондитера такие качества, как аккуратность, внимательность, организованность, хорошая память.



ПОВАР

— это человек, который занимается приготовлением пищи в заведениях общественного питания. Повара, иногда, называют настоящим волшебником, который может из самых обыкновенных продуктов приготовить блюдо, имя которому – шедевр вкуса. Повар, это не только человек, который приготовит блюдо технологически правильно и в строгом соответствии с рецептом, а тот, кто любит свою работу, получает от неё искреннее удовольствие и рад, когда результаты его труда восхищают клиентов.

КОНДИТЕР

— специалист, обладающий знаниями, навыками приготовления кондитерских изделий и технологией данного процесса. Кондитер должен обладать изысканным вкусом, фантазией и иметь склонность к творчеству. Лучшие творения специалистов этого профиля по праву сравнивают с произведениями искусства.



ОСНОВНЫЕ ПЛЮСЫ ПРОФЕССИИ:

- наличие обязательной практики дает возможность получить приглашение на высокооплачиваемую должность;
- возможность профессионального роста, получение более высокого разряда со временем или еще и профессии технолога;
- высокая востребованность на рынке труда;
- возможность специализации в конкретных сферах производства, продукции и создании кулинарных и кондитерских изделий.

