

**Срок обучения  
по профессиональным программам  
подготовки  
специалистов среднего  
звена:  
на базе 9 классов—3 года 10 месяцев**



## **НЕОБХОДИМЫЕ ДОКУМЕНТЫ**

- *Аттестат об образовании или диплом о начальном профессиональном образовании*
- *Четыре фотографии 3\*4*
- *Медицинская справка, формы 086-У*
- *Паспорт (копия)*
- *ИНН, СНИЛС (копии)*

## **ПРИЁМНАЯ КОМИССИЯ**

**Телефон: (42433) 2-09-82,  
5-26-81**

**ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ РАБОТАТЬ  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ, ИМЕЮЩЕЙ СПРОС  
НА СОВРЕМЕННОМ РЫНКЕ ТРУДА,  
ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В НАШ  
ТЕХНИКУМ!**



## **АДРЕС**

г. Холмск. ул.Победы 10  
WWW. стотис.рф

Телефон: (42433) 2-09-82, 5-26-81  
Факс: (42433) 66-401

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«САХАЛИНСКИЙ ТЕХНИКУМ  
ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ  
И СЕРВИСА»**

**ПРИХОДИТЕ К НАМ  
УЧИТЬСЯ!**



*специальность*

**“Поварское и кондитерское дело”  
входит в ТОП-50 наиболее  
востребованных на рынке труда, новых  
и перспективных профессий, которые  
требуют среднего профессионального  
образования.**

г. Холмск  
2020 г.

# Квалификация Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Это современное образовательное учреждение, расположенное в трёх учебных корпусах.

Техникум располагает значительным техническим оборудованием, лабораториями и мастерскими для проведения практических занятий.

Все кабинеты оснащены интерактивными комплексами с выходом в интернет.

К услугам студентов - современная библиотека и читальный зал с богатым книжным фондом.

## Социальная поддержка студентов:

- бесплатное получение среднего профессионального образования;
- ежемесячные стипендии: академические и социальные;
- возможность бесплатно заниматься в кружках, секциях Учреждения;
- для иногородних предоставляется комфортабельное общежитие на 150 мест.



## Специалисты поварского и кондитерского дела осваивают:

Приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Организацию и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд национальной кухни народов мира.

Обучение в СТОТиС это возможность участия в чемпионатах и конкурсах профессионального мастерства, в том числе по международным стандартам

### Возможные наименования должностей

**выпускников:** бригадир поваров, кондитеров, старший повар, кондитер, су-шеф и т.д.

**Возможные места работы:** кухни гостиниц, ресторанов и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.



Выпускник специальности «Поварское и кондитерское дело» – это специалист по приготовлению пищи и мастер по изготовлению вкуснейшей выпечки.

