

МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ



ТВЕРСКОЙ ТОРГОВО- ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ



43.02.15

ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

ПИТАНИЕ ЯВЛЯЕТСЯ ОДНИМ ИЗ ОСНОВНЫХ
УСЛОВИЙ ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА И КУЛЬТУРЫ
ПОТРЕБЛЕНИЯ



СПЕЦИАЛЬНОСТЬ ВХОДИТ В ТОП - 50 НАИБОЛЕЕ
ВОСТРЕБОВАННЫХ В РОССИИ И ТВЕРСКОЙ
ОБЛАСТИ



ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ЗНАТЬ

- все о ресторанном бизнесе
- научные основы правильного и рационального питания;
- особенности национальной и зарубежной кухни
- организацию и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации различных блюд, десертов, напитков
- вопросы права, психологии, экономики, маркетинга, менеджмента, компьютерной техники

Прием общедоступный
Без вступительных
испытаний

ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ СТАТЬ

- менеджером предприятия питания или его заместителем
- заведующим производством
- кондитером поваром
- предпринимателем
- самозанятым.

СРОКИ ОБУЧЕНИЯ

- НА БАЗЕ 9 КЛАССОВ
-3 ГОДА 10 МЕСЯЦЕВ НА ОЧНОМ ОТДЕЛЕНИИ;
- НА БАЗЕ 11 КЛАССОВ
-2 ГОДА 10 МЕСЯЦЕВ НА ОЧНОМ ОТДЕЛЕНИИ;
- 3 ГОДА 10 МЕСЯЦЕВ НА ЗАОЧНОМ ОТДЕЛЕНИИ.

Зачисление на
бюджетную основу по
конкурсу аттестатов

После прохождения
практического обучения
студенты получают рабочую
профессию -повар , кондитер.

ПО ОКОНЧАНИИ КОЛЛЕДЖА
КВАЛИФИКАЦИЯ –
«СПЕЦИАЛИСТ ПО ПОВАРСКОМУ
И КОНДИТЕРСКОМУ ДЕЛУ»
И ДИПЛОМ ГОСУДАРСТВЕННОГО
ОБРАЗЦА



ПРИЕМНАЯ КОМИССИЯ РАБОТАЕТ ПО АДРЕСУ:
ТВЕРЬ, УЛ. РЕЗИНСТРОЯ, 12 ТЕЛ. +7 (4822) 58-64-20; +7 (4822) 34-52-33



tvertek.ru



tvertek.trech.40@yandex.ru



ttak_tver