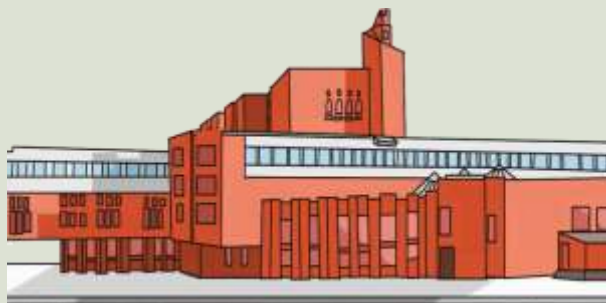


МОЯ ПЕРВАЯ ПРОФЕССИЯ



Получи первую профессию, обучаясь в школе

пекарь

ГРУППА – 25 МЕСТ

Суть работы: специалист по выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий.

Чему научишься: работать с рецептурами, замешивать тесто, придавать форму изделиям и выпекать их в печи.

Востребованная профессия
Профессиональная подготовка.

ПРОФЕССИЯ

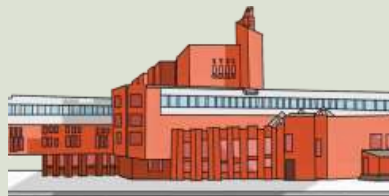
ОБУЧЕНИЕ + ПРАКТИКА

Официальный документ об образовании до окончания школы.

Возможность подработки во время учебы в колледже или ВУЗе.

Помощь в выборе будущей карьеры.

Уверенность в себе и своих силах.



ОФИЦИАНТ

ГРУППА – 25 МЕСТ

Суть работы: работник заведений общепита (кафе, ресторанов), обслуживающий посетителей.

Чему научишься: сервировке стола, общению с гостями, работе в команде и созданию позитивной атмосферы.

Востребованная профессия
Профессиональная подготовка

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 9-11 КЛАССОВ БЕЗ ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ЭКЗАМЕНОВ

ЧТО?

Бесплатно получить профессию параллельно с обучением в школе для уверенного старта в карьере.

КОГДА?

Два раза в неделю после уроков или по субботам.

ДОЛГО?

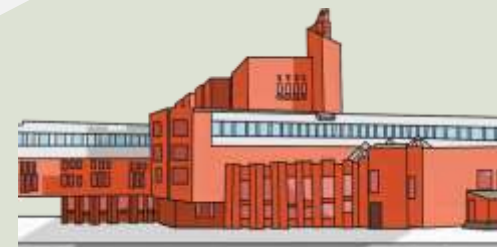
Продолжительность:
с ноября по май

РЕЗУЛЬТАТ?

Свидетельство о получении профессии, дающее право на официальное трудоустройство.

ОБЪЕМ ПРОГРАММЫ?

144 академических часа.





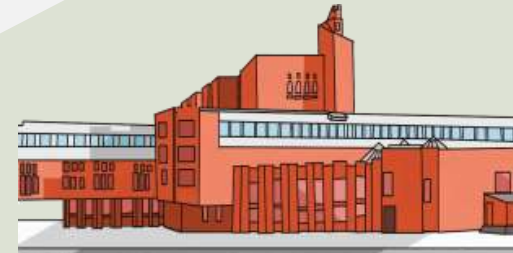
Кем я смогу работать?

ПЕКАРЬ

- **Независимые пекарни и кондитерские.** В малых пекарнях часто преобладает ручное производство хлеба и кондитерских изделий.
- **Супермаркеты и магазины продуктов.** Многие крупные торговые сети имеют собственные пекарни для обеспечения свежими хлебобулочными изделиями.
- **Рестораны и кафе.** Пекари могут работать в ресторанах, где подают свежий хлеб и выпечку, а также в кафе и кофейнях.
- **Отели и курорты.** Пекари предоставляют хлебобулочные изделия для гостей отеля, часто включая разнообразные виды хлеба и сладкую выпечку.
- **Крупные производственные предприятия.** Работа на крупных производствах, где выпечка осуществляется в больших объёмах с использованием промышленного оборудования.
- **Частное предпринимательство.**

ОФИЦИАНТ

- **Рестораны.** Классические, элитные заведения, специализирующиеся на высокой кулинарии и разнообразных кухнях мира.
- **Кафе и кофейни.** Места, где официанты часто работают с постоянными клиентами и предлагают более неформальный и уютный подход.
- **Бары и пабы.** Заведения с расслабленной атмосферой, где важно знать меню напитков и уметь общаться с многочисленными посетителями.
- **Отели.** В гостиницах официанты обслуживают посетителей в ресторанах и кафе, работающих при отеле. Часто могут также работать в службе доставки еды в номера (рум-сервис).
- **Банкетные залы и кейтеринг-компании.** Здесь официанты обслуживают гостей на различных мероприятиях — от свадеб и корпоративов до частных праздников.
- **Круизные лайнеры и курорты.** Индустрия туризма и отдыха предлагает свои особенности — здесь официанты работают в международной среде и обслуживают разнообразную клиентуру, зачастую общаясь на нескольких языках.
- **Фастфуд-рестораны.** В этих заведениях официанты выполняют ограниченный круг задач и часто помогают на кассе, а также поддерживают чистоту столов и зала.





ПРОДОЛЖАЯ ТРАДИЦИИ
ВО БЛАГО ОТЕЧЕСТВА

125 ЛЕТ

Необходимые документы

Документы:

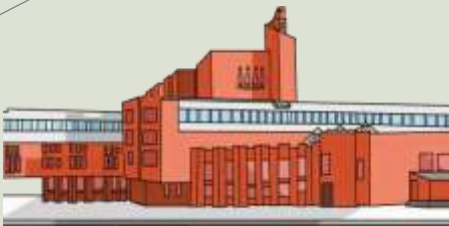
- Паспорт и его копия
 - СНИЛС копия
- Справка из школы для учащихся 9-11 классов
- Оригинал или копия аттестата об основном общем образовании (за 9 класс) для 10-11 классов

Заполняются по образцу на бланке колледжа:

- ☐ Заявление
- ☐ Соглашение о профессиональном обучении
- ☐ Согласие на обработку персональных данных на несовершеннолетнего от родителей

ФОТО:

Фотографии
3х4 см
(2 штуки)



Сделай первый шаг к своей карьере!

Контакты:

Адрес: г. Сестрорецк, шоссе Приморское, дом 280,
литера А

Электронная почта: upr@stkmosina.ru

Телефон: +7(812) 241 31 17, 8 (812) 241 31 14
(Приемная комиссия)

Сайт: <https://stkmosina.ru/svedeniya-ob-ou>

Абитуриентам: <https://stkmosina.ru/abiturientam>

Соцсети: <https://vk.com/stkmosin?from=groups>

