



Екатеринбургский торгово- экономический техникум

1924

1994

2011

2013

В этом году техникум
получил свое нынешнее
название «Екатеринбургский
торгово-экономический
техникум»

В этом году к нам
придут новые студенты.
Мы будем рады,
если среди них окажется и вы!

Название «100
лучших вузов России»

Для вас – комфортные условия обучения



Учебные аудитории и лаборатории

Для вас – комфортные условия обучения



Столовая и общежитие

МЫ знаем, как работают три формулы успеха



Гладких Константин,
су-шеф ресторана
«Штерн»

Образовани
е

Карьера

Нескучная
жизнь

**Формула 1.
Образование**

=

**Диплом по
специальности +
присвоение разряда
по профессии**

**Свидетельство о
дополнительном
профессиональном
образовании**

**Дальнейшее
обучение в ВУЗе по
сокращенной
программе**

Наши специальности

Технология продукции общественного питания

Очно:

на базе 9 классов – 3 года 10 месяцев,
на базе 11 классов – 2 года 10 месяцев.

Заочно:

на базе 9 классов – 5 лет 10 месяцев,
на базе 11 классов – 3 года 10 месяцев

Возможные должностные позиции для выпускников:

- технолог
- шеф-повар, су-шеф
- заведующий производством
- бригадир
- повар 4 - 5 разряда



Выбирайт

Наши специальности

Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Очно:

на базе 11 классов – 1 год 10 месяцев.

Заочно:

на базе 11 классов – 2 года 10 месяцев.

Возможные должностные позиции для выпускников:

- руководитель организации
- заведующий секцией, отделом
- товаровед продовольственных/непродовольственных товаров
- мерчандайзер, супервайзер
- продавец-консультант



Выбирайт
е!

Наши специальности

Гостиничный сервис

Очно:

на базе 11 классов – 1 год 10 месяцев.

Возможные должностные позиции для выпускников:

- менеджер службы приема и размещения
- менеджер службы эксплуатации номерного фонда
- сервис-менеджер
- администратор
- портье
- горничная



Выбирайт
е!

Наши специальности

Организация обслуживания в общественном питании

Очно:

на базе 11 классов – 2 года 10 месяцев.

Возможные должностные позиции для выпускников:

- менеджер по обслуживанию
- менеджер по питанию в гостиницах
- администратор зала
- метрдотель
- бармен
- официант



Выбирайт
е!

Наши специальности

Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)

Очно:

на базе 9 классов – 2 года 10 месяцев,
на базе 11 классов – 1 год 10 месяцев.

Возможные должностные позиции для выпускников:

- главный бухгалтер малого предприятия,
- бухгалтер по разделам учёта,
- кассир-операционист,
- кассир главной кассы,
- экономист по ценообразованию.



Выбирайт
е!

Наши специальности

Коммерция (по отраслям)

Очно:

на базе 11 классов – 1 год 10 месяцев.

Заочно:

на базе 11 классов – 2 год 10 месяцев.

Возможные должностные позиции для выпускников:

- продавцом-консультантом
- кассиром-контролером
- кладовщиком
- торговым представителем компании
- заведующим секцией, отделом, складом
- менеджером по логистике
- маркетологом



Выбирайт
е!

Дополнительное образование

- Повар
- Бармен
- Официант
- Кондитер
- Продавец
- Бухгалтер-калькулятор
- Товаровед
- Кассир-операционист

Совершенствуйтесь!

**Формула 2.
Карьера**

=

**Практика на лучших
предприятиях города**

**Конкурсы, мастер-
классы, олимпиады**

**Ярмарка вакансий и
Центр содействия
трудоустройству**

Наша практика позволяет учиться у лучших и становиться лучшими

HYATT

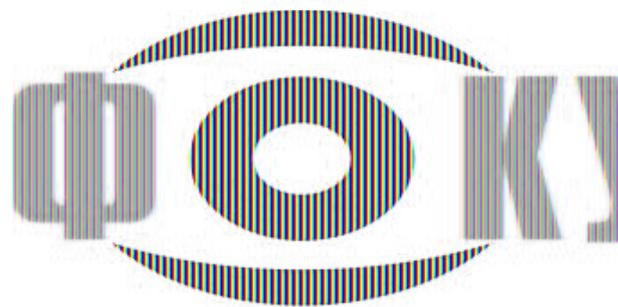
airport
angelo
HOTEL ★★☆☆ EKATERINBURG

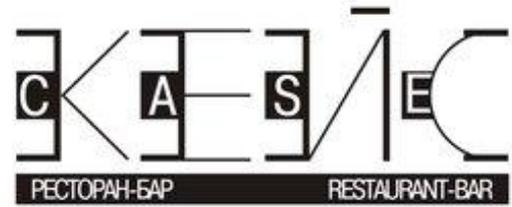
 RAMADA®
YEKATERINBURG

park inn



ОТЕЛЬ
МОСКОВСКАЯ
ГОРКА





Мастер-классы от ведущих поваров



**Шараф Мюсле
(ресторан «Хаятт»)**



**Витторио
(ресторан «Дольче вита»)**

Обслуживание международных мероприятий



Обслуживание глав государств-участников ШОС (2009 год)

Победа на конкурсе – старт для успешной карьеры



2011 - Гран-При Открытого чемпионата Москвы по кулинарному искусству



2010 - Победители Региональной технологической олимпиады



**2012 – победитель Всероссийской
олимпиады по
гостиничному сервису Марина Скитер**

Работодатели могут узнать о вас



Дипломы и призы победителю областного фестиваля «Мастерство, творчество, поиск молодых в кулинарном искусстве» вручает Сукиасян Самвел Микаэлович, шеф-повар ресторана «Пан Сметан»

На конкурсах

Работодатели могут узнать о вас



Вручение именных стипендий И. Ковпака студентам ЕТЭТ

**При вручении именных стипендий и
на Ярмарке вакансий**

**Формула 3.
Нескучная
ЖИЗНЬ**

=

**Спортивные секции,
школа танца, школа
актерского
мастерства**

**Праздники,
конкурсы, походы**

Газета «Мир ЕТЭТ»



Условия приема

- **Поступление без экзаменов!**
- Зачисление на **бюджетные** места производится на основе **конкурса аттестатов**
- **Необходимые документы:**
 - Аттестат / диплом (оригинал или копия)
 - Копия паспорта
 - Медицинская справка формы 086
 - 4 фотографии

Приглашаем на День открытых дверей

- 26 января
- 30 марта
- 27 апреля



ЕТЭТ. Лучший старт для успешной карьеры!

Подробности о нас на
сайте: <http://www.ektec.ru>

Задать вопросы приемной комиссии:

E-mail: ust10@yandex.ru

Тел: 257 – 53 – 47, 257 - 60 - 02