

# Все о профессии кондитер

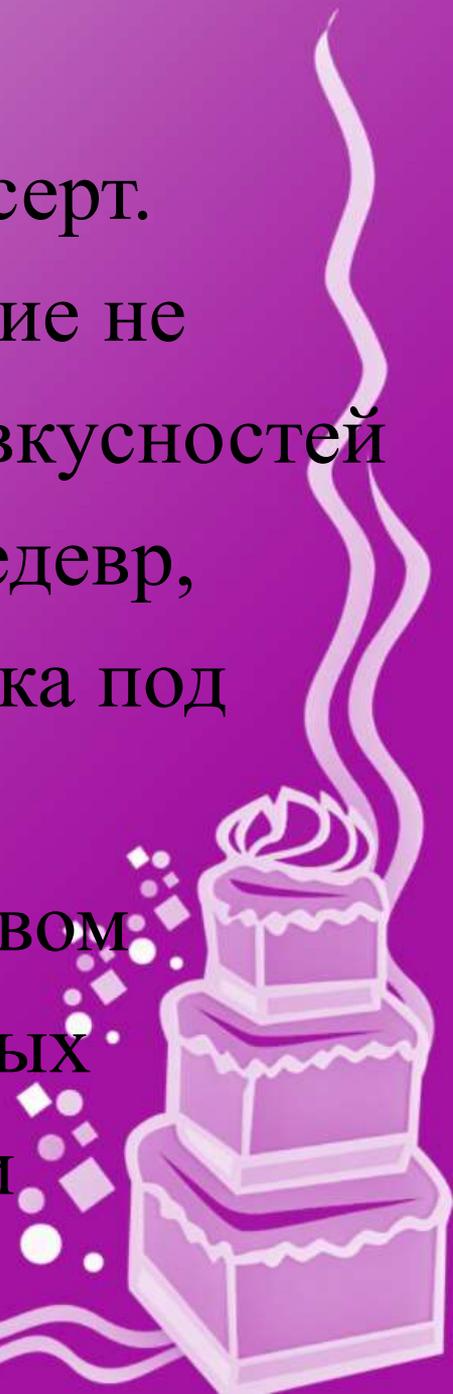


Выполнила :  
Ученица 9а класса  
МАОУ "СОШ№5"  
Осколкова Ангелина



Традиционно завершением любого праздника, важного обеда является десерт. Сладкое всегда доставляет удовольствие не только детям, но и взрослым. Всяких вкусностей очень много, но создать настоящий шедевр, который станет «изюминкой» праздника под силу настоящему профессионалу.

Каждому, кто хочет овладеть мастерством создания вкусных и красивых пирожных и тортов, нужно знать все о профессии кондитера.



# ОСОБЕННОСТИ РАБОТЫ

Профессия кондитера подразумевает умение создавать сладкие десерты.

Кондитер занимается не только изготовлением по традиционным рецептам, он разрабатывает новые.

Данная специальность включает в себя и умение оригинально и искусно украсить любой торт.



# ОСОБЕННОСТИ РАБОТЫ

Профессия кондитера является достаточно востребованной наши дни. И эти специалисты могут работать в следующих заведениях:

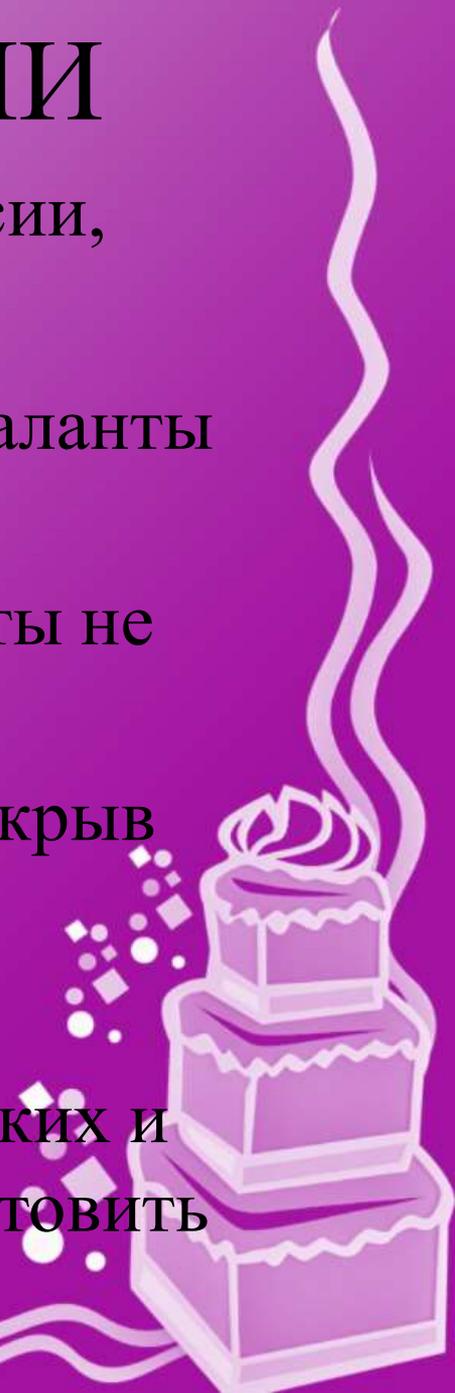
- пекарнях;
- кондитерских;
- кафе;
- ресторанах;
- фабриках;
- хлебозаводах.



# ПЛЮСЫ ПРОФЕССИИ

Те, кто решает посвятить себя этой профессии, безусловно, видит в ней свои плюсы:

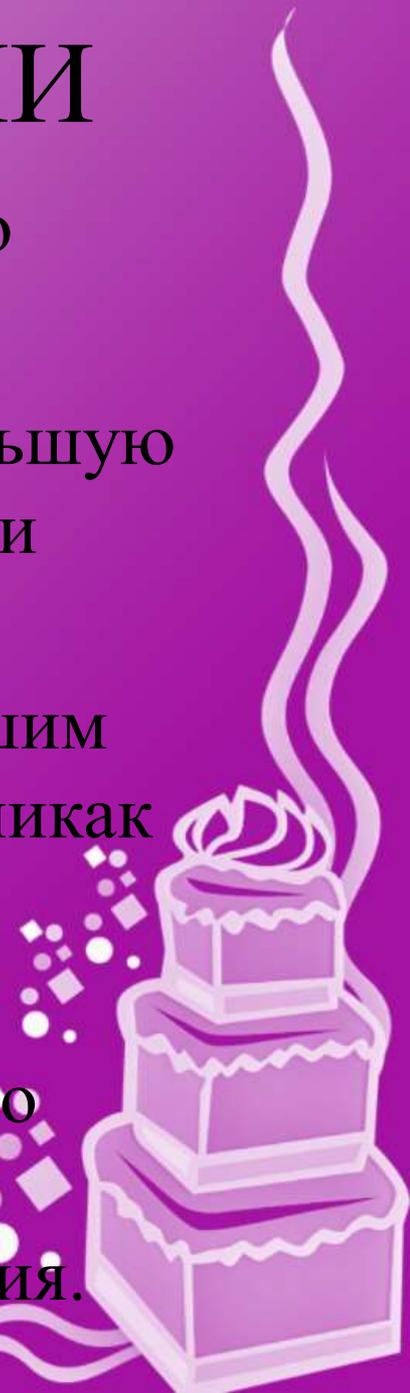
- всегда есть возможность проявить свои таланты и порадовать людей;
- профессия всегда востребована, без работы не останешься;
- можно реализовать свои возможности, открыв собственное предприятие;
- достойная оплата за свой труд;
- всегда есть возможность порадовать близких и друзей, а в торжественных случаях приготовить по-настоящему эксклюзивный подарок.



# МИНУСЫ ПРОФЕССИИ

Без минусов тоже не обошлось. К ним можно отнести следующие:

- условия труда нельзя назвать легкими, большую часть дня приходится находиться на ногах и часто при повышенной температуре;
- дегустация своих сладостей может не лучшим образом отразиться на фигуре, а без проб никак нельзя обойтись;
- следует всегда быть внимательным при использовании продуктов, поскольку нужно нести ответственность за здоровье людей, решивших отведать приготовленные изделия.



# РАЗРЯДЫ И КВАЛИФИКАЦИЯ

Уровень квалификации кондитеров определяется разрядами. Их всего 6. Сразу после окончания училища повар-кондитер получает 3-й или 4-й разряд. Но в процессе работы его можно повышать. 6-й разряд – самый высокий. Для работы в престижных ресторанах или в цехах крупных кондитерских фабрик 6-й разряд – обязательное условие.



# ОБУЧЕНИЕ

Чтобы получить профессию кондитера, можно поступить в техникум, колледж или вуз, все зависит от планов.



Базовые знания и элементарные навыки можно получить и в училище, а если есть желание добиться серьезных успехов в этой области, нужно поступать в институт.

При поступлении нужно сдавать экзамены по предметам математика, русский язык, химия, биология.



Кулинарное искусство  
сродни волшебству.

Я словно ворожу, выбирая  
ингредиенты, смешивая  
их, измельчая, заваривая,  
настаивая, приправляя  
специями по рецептам  
из древних кулинарных  
книг.

Джоанн Харрис



ВКЛ



# Используемая литература:

- <https://vplate.ru/povar/konditer/>
- <https://sushirolov.ru/a-cook-is-a-confectioners-story-of-the-origin-profession-confectioner.html>
- <https://profitworks.com.ua/professii/pishchevaya-promyshlennost/konditer>



# СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

