

Повар-кондитер

*Подготовила: Полякова Жанна,
класс 9 «б»,
СОШ № 5,
город Краснокаменск*



Повар-кондитер

Сладости можно готовить, управлять их производством или продавать. Любой, кто на них зарабатывает, называется кондитером. Но мы поговорим именно о поваре-кондитере – человеке, который своими руками превращает продукты в сладкие блюда.

Повар-кондитер – одна из самых интересных и востребованных поварских профессий.



Чтобы стать поваром-кондитером придется многому научиться:

- ❖ определять качество продуктов и наизусть знать сроки и условия их хранения (не дай бог кто-нибудь из покупателей кондитерских или посетителей ресторана отравится);
- ❖ знать химический состав, биологическую ценность и калорийность продуктов (посетитель может страдать от аллергии или придерживаться нестандартной диеты – с этим необходимо считаться);
- ❖ готовить быстро и ладить с профессиональной кухонной техникой – печью, тестомесами, кухонными комбайнами;
- ❖ красиво оформлять изделия с помощью специальных ингредиентов (мастики, красителей, сахарной пудры, помадки, марципана) и специальных приспособлений (кондитерских мешков, трафаретов, стеков, плунжеров, шпателей).



Когда дорастете до шеф-кондитера или су-шефа-кондитера вам предстоит взять на себя еще и административно-управленческие функции: набирать и обучать команду поваров-кондитеров, вести учет за расходом продуктов, придумывать и обновлять меню, составлять технологические карты блюд.

Будьте готовы к физическим нагрузкам. Повар-кондитер сидит только во время перерыва, а в остальное время он постоянно на ногах. Его руки ни секунды не пребывают в покое: то раскатать скалкой тесто, то мелко что-то нарезать или потереть, то перевернуть на сковородке или взбить венчиком в миске. И все это – в жарком помещении по 8–12 часов в день.



Где учиться

Чтобы начать работать поваром-кондитером достаточно окончить колледж или техникум по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер» или 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Сдавать экзамены не надо, конкурс проводится на основе оценок в аттестате. Если пойдете учиться после девятого класса, обучение в колледже займет четыре года. Если пойдете после 11-го класса – три года.



Вместе с дипломом вы получите третий квалификационный разряд, который позволит вам работать на кухнях в качестве помощника повара-кондитера. Одновременно с работой вы сможете повышать свою квалификацию (либо с помощью курсов, либо на самом предприятии) и дорасти до последнего шестого разряда, который дает право быть шеф-поваром, то есть главным на кухне.



A decorative background featuring various baking ingredients and tools. In the top left, there is a glass bowl filled with brown powder, likely cocoa or ground coffee. Below it, a small pile of yellow and white star-shaped sprinkles is visible. To the left of the text, there are several yellow, elongated cookies. In the bottom left, a silver metal cookie cutter in the shape of a four-petaled flower is shown. Scattered around these items are more yellow star-shaped sprinkles. The entire scene is set against a light pink background.

Другой способ стать профессиональным поваром-кондитером – поступить сначала в колледж, а потом в пищевой вуз на одно из этих направлений:

Технология продукции и организация общественного питания;

Продукты питания из растительного сырья;

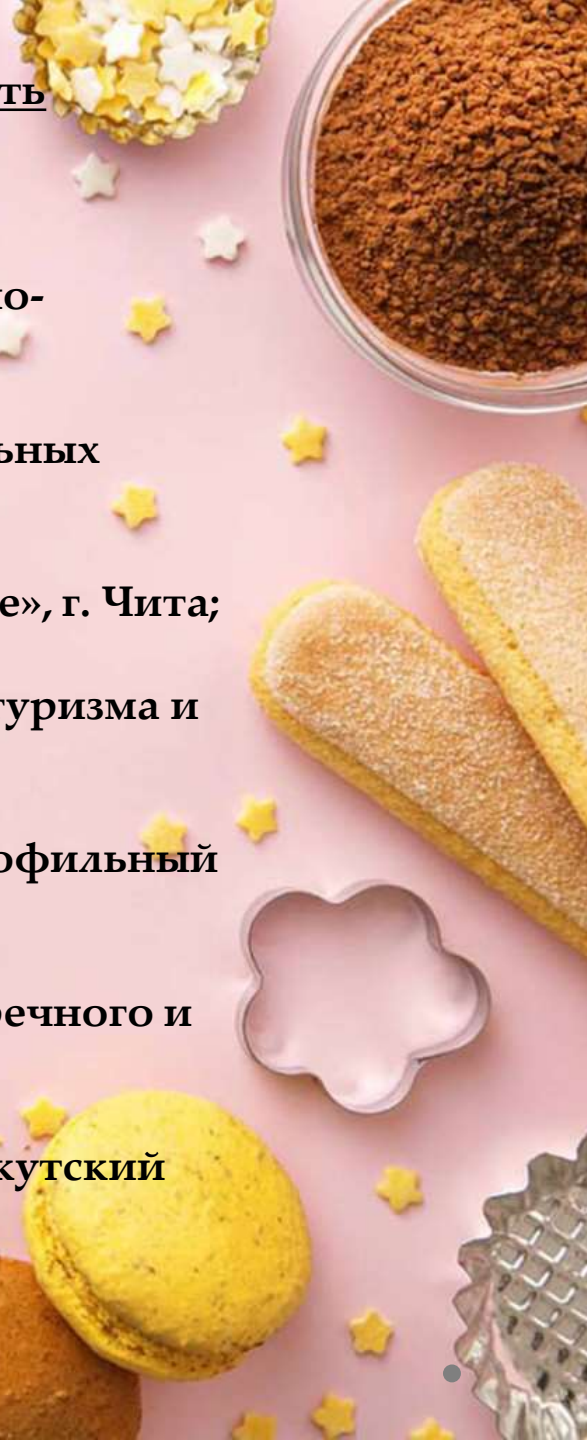
Продукты питания животного происхождения.

После высшего образования ваши познания будут шире, а значит, и карьера может пойти быстрее и дальше. Но это все возможности, а не гарантия. Как со средним, так и с высшим образованием можно остаться не у дел или, наоборот, достичь до самых вершин. Все зависит от страсти к своему призванию и способности постоянно учиться новому на самой работе, на курсах повышения квалификации, стажировках у известных кулинаров, мастер-классах, профессиональных конкурсах.

Есть и третий путь: не ходить в колледж, а сразу пойти получать высшее образование в области пищевых технологий. Минус этого пути в том, что у вас не будет практических навыков повара. У вас будет много знаний о пище, но не умений ее готовить.

Образовательные учреждения, в которых можно получить профессию повара-кондитера:

- ❖ Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Краснокаменский горно-промышленный техникум», г. Краснокаменск;
- ❖ Государственное профессиональное образовательное учреждение «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса», г. Чита;
- ❖ Государственное профессиональное образовательное учреждение «Читинское торгово-кулинарное училище», г. Чита;
- ❖ Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Байкальский колледж туризма и сервиса», г. Улан-Уде;
- ❖ Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Байкальский многопрофильный колледж», г. Улан-Уде;
- ❖ Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Иркутский техникум речного и автомобильного транспорта», г. Иркутск;
- ❖ Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум архитектуры и строительства», г. Иркутск;



Некоторые вузы, в которых есть
направления подготовки, связанные с
технологией и организацией
общественного питания:

- ❖ Южно-Уральский государственный университет;
- ❖ Севастопольский государственный университет;
- ❖ Уфимский государственный нефтяной технический университет;
- ❖ Кемеровский государственный университет;
- ❖ Самарский государственный технический университет;
- ❖ Калининградский государственный технический университет.



Дела распределяются в зависимости от квалификации сотрудника.

- ❖ 1–2-й разряды. Студенты первого курса колледжа имеют первый разряд. На кухне они моют посуду, нарезают готовое тесто, доставляют старшим коллегам полуфабрикаты, наполняют кондитерские мешки и шприцы кремами, контролируют работу оборудования.
- ❖ Сдав экзамен во время обучения, студенты колледжа получают второй разряд. На кухне им позволяют уже готовить кремы и сиропы, делать простейшие полуфабрикаты, резать бисквиты.
- ❖ 3–4-й разряды. Вчерашние выпускники колледжей сами делают простые десерты и выпечку, готовят начинки (кроме самых сложных), замешивают обычное тесто, покрывают торты и пирожные шоколадом, кремом или фруктами.
- ❖ Сдав квалификационное испытание на четвертый разряд, кондитеры могут уже полностью отвечать за мучные сладости: печенье, рулеты, кексы, пирожные. А еще им доверяют подбирать кремы по цветам и делать простые украшения для тортов.
- ❖ 5-й разряд. На этом уровне повара-кондитеры отвечают за приготовление нестандартных заказных тортов; руководят приготовлением конфет; выравнивают, обмазывают и украшают сложные десерты.
- ❖ 6-й разряд. Это вершина кондитерского мастерства по квалификационной шкале. Такие повара занимаются высокохудожественными изделиями для праздников и торжественных событий, контролируют работу младших коллег. Они могут сами придумывать рецепты и технологии приготовления, а также и собственноручно подбирать материалы для оформления.

Востребованность профессии кондитера сегодня довольно высока и стабильна. Этот род деятельности предполагает мастерское изготовление всевозможных мучных и сахаристых кондитерских изделий. Вафли, печенье, торты, кексы, шоколад, желе, мороженое, варенье – это далеко не полный список всеми любимых сладостей, которыми может порадовать кондитер. Человек этой профессии готовит по рецептам различные виды теста, начинки, крема. Помимо этого в его обязанности входит и приготовление полуфабрикатов, из которых потом выпекаются различные изделия.



Кондитерское искусство – это огромный спектр эмоций и яркие воспоминания.

Спасибо за внимание!

*Сладкого Вам
настроения!*

