

СЛАДКАЯ ПРОФЕССИЯ



КОНДИТЕР

Кто такой кондитер?



Кондитер занимается изготовлением кондитерских изделий, а также разработкой рецептов, закупкой необходимых продуктов, организацией хранения приготовленных сладостей.



ВАЖНЫЕ ЛИЧНЫЕ КАЧЕСТВА

- ЧУВСТВО ВКУСА
- ОБОНЯНИЕ
- ТВОРЧЕСКОЕ ВООБРАЖЕНИЕ
- ХОРОШАЯ ПАМЯТЬ
- АНАЛИТИЧЕСКИЕ СПОСОБНОСТИ
- ФИЗИЧЕСКАЯ ВЫНОСЛИВОСТЬ
- ЧИСТОПЛОТНОСТЬ
- ВНИМАТЕЛЬНОСТЬ



ОРУДИЯ И СРЕДСТВА ТРУДА

Кондитер использует ручные инструменты, механическое, электромеханическое оборудование.

Кондитерские производства бывают:

• полностью автоматизированные (линии по выпуску вафель, печенья) в крупных кондитерских и цехах.

• неавтоматизированные (ручной труд с использованием механического и электромеханического оборудования при выпуске тортов, пирожных



ЗНАНИЯ И НАВЫКИ

Кондитер должен знать технологию, рецептуру выпускаемых изделий, калорийность, биологическую ценность, сроки и условия хранения ингредиентов и готовых продуктов, гигиенические нормы.

• Должен понимать основы физиологии человека. Кондитер должен уметь оформлять приготовленные блюда, выполнять множество ручных операций, использовать специальные инструменты и оборудование.



ЭТА СЛАДКАЯ ПРОФЕССИЯ – КОНДИТЕР!



Эта профессия необходима людям. Доказано, что употребление сладких блюд повышает настроение и минимизирует последствия стрессов. Вкусное пирожное или долька шоколада способны вывести человека из уныния.

