

# Повар-кондитер

Підготували  
Учні 9А класу



**Пóвар — человек, профессией  
которого является приготовление  
пищи; в настоящее время, как  
правило, на предприятиях  
общественного питания.**



# Кто такой кондитер?

*Кондитер — это профессиональный повар, создающий кондитерские изделия, десерты, и другую запечённую еду. Представителей этой профессии можно встретить в крупных отелях, ресторанах и пекарнях. Реже кондитером называется человек, чей бизнес связан с продажей кондитерских изделий.*



## *Кондитерское ремесло : история возникновения и дальнейшего развития профессии.*

Трудно достоверно установить время возникновения кондитерского ремесла. Возможно, первыми кондитерами были индейцы майя, открывшие удивительные свойства шоколада или жители древней Индии, познавшие вкус тростникового сахара и готовившие из него сладкие палочки. Известно, что во время археологических раскопок в Египте найдены «конфеты», изготовленные вручную из фиников. В более поздние времена, при дворах королевских особ и высшей знати в Европе кондитеры входили в число привилегированных слуг.

В наши дни кондитерская отрасль  
переживает период подъёма, активно  
осваивает новые технологии и наработки  
из смежных областей кулинарии.  
Российские специалисты, базируясь  
на достижениях советского периода,  
возрождают национальные традиции....



# Важные качества повара-кондитера.

*Кондитер должен любить готовить.*

*Ему необходимы хорошая память, в том числе вкусовая, творческое воображение, тонкий вкус и обоняние. Хорошая координация движений (на уровне рук), глазомер, воспроизводящее воображение (способность, глядя на рецепт, представить внешний вид и вкус блюда), ответственность, честность. Кондитеру нужна физическая выносливость. При поточном производстве приходится работать в высоком темпе, а если на производстве нет автоматизации, это означает большие физические нагрузки*



