



Профессия: кондитер

Выполнила Старцева Анастасия,
7-Б класс АНО школа «Ксения»
г. Архангельска
Руководитель Рождественская Е. В.





Профессия кондитер

Любой кондитер должен уметь:

- Готовить по рецепту различные виды теста, разнообразные крема и начинки.
- Замесить, взбить, раскатать, придать необходимую форму тесту, что затем и станет кулинарным изделием (торт, печенье или пирожное).
- Наполнить пирожное или торт кремом, шоколадным, сливочным и другими видами.
- В обязательном порядке, после приготовления любого кондитерского изделия, необходимо проверить вес готового изделия, что поможет определить, все ли соблюдалось, согласно рецептуре.

Плюсы и минусы профессии кондитера

Плюсы профессии:

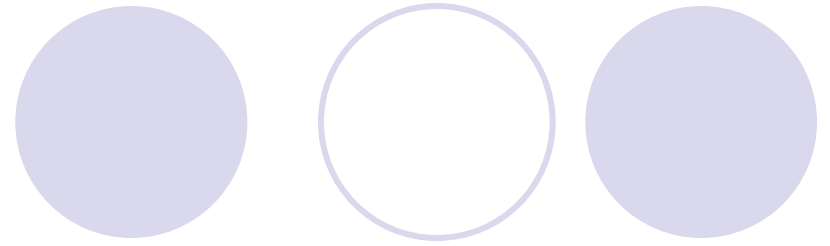
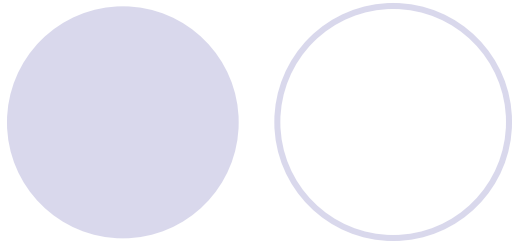
- Профессия кондитера всегда была востребована на рынке труда;
- Достаточно высокая заработная плата - 25000-30000 рублей. Зарабатывать можно и больше, все зависит лишь от ваших стремлений и сферы влияния вашей фирмы;
- Интересная профессия, требующая от человека творческих навыков и последующего их развития.

Минусы профессии:

- Необходимо быть физически развитым, чтобы не уставать от постоянной ручной работы;
- Работать кондитерам приходится при тяжелых условиях, которые формируются из-за высоких температур;
- После изготовления изделия, вам необходимо будет его дегустировать, что может привести к появлению лишнего веса.

Востребованность профессии

- Если вы боитесь, что вам не удастся устроиться на работу сразу после завершения колледжа, то отбросьте свои страхи.
- В вашу сферу деятельности будет входить малое количество действий, но чем больше ваш разряд - тем больше обязанностей, поэтому получайте опыт и продвигайтесь по карьерной лестнице.
- Пусть ваша будущая профессия принесет вам не только заработок, но и море положительных эмоций.



Спасибо за внимание

