

Кондитер



Кондитер — это профессиональный повар, создающий кондитерские изделия, десерты, и другую запечённую еду .





Общая характеристика профессии :

Готовит кондитерские изделия на кондитерских фабриках и в специализированных цехах хлебозаводов. Приготавливает различные виды теста, начинок, кремов по заданной рецептуре. Выпекает и украшает продукцию. Проверяет вес готовых изделий. Использует ручные инструменты, механическое и электромеханическое оборудование.



Профессиональные навыки:

- * владение основными кондитерскими технологиями, инструментами и приспособлениями;
- * знания устройства, особенностей и принципов работы заводской техники, этапов создания готовой продукции;
- * способность разбираться в ингредиентах, их смешении, пропорциях;
- * осведомленность в санитарно-гигиенических нормах общественного питания;
- * умение осуществлять отбор качественной продукции, определять качество сорта



Виды деятельности:



составление заявок на поставку требуемых продуктов;
прием заказов;

замешивание, разделывание и формирование теста;
выпечка хлебо-булочных изделий или основ(коржи, формы и т.д.) из разных видов теста;

приготовление кремов, начинок, глазури, украшений из безе, карамели, фруктов, шоколада и т.д.;

оформление изделий;

проведение завершающих этапов работы с изделиями(сушка, пропитка, охлаждение и т.д.);

дегустирование;

сервировка или упаковка



Требования к индивидуальным особенностям специалиста

Для деятельности необходимы тонкая вкусовая и обонятельная чувствительность, тонкое цветоразличение, хорошая зрительно-двигательная координация (на уровне движений рук).



Места работы:

кондитерские фабрики;

хлебокомбинаты;

места

общественного

питания (рестораны,

кафе и т.д.);



Медицинские противопоказания

Работа не рекомендуется людям, имеющим аллергические реакции на пищевые продукты и заболевания: органов дыхания (бронхиальная астма, хроническая пневмония и др.); сердечно-сосудистой системы (гипертония, сердечная недостаточность и др.); почек и мочевых путей (нефрит, почечная недостаточность и др.); опорно-двигательного аппарата, ограничивающие подвижность рук; нервной системы (менингит, миелит и др.); органов зрения (значительное понижение остроты зрения и цветоразличения); кожи с локализацией на кистях рук (дермиты, экзема и др.).

Требования к профессиональной подготовке

Кондитер должен знать: ассортимент выпускаемых изделий; санитарно-гигиенические нормы кондитерского производства; виды сырья и его свойства; рецептуру и режим приготовления кондитерских изделий; устройство и правила использования специального оборудования. Он должен уметь производить обработку исходного сырья в соответствии с его свойствами, приготавливать и отделявать различные виды кондитерских изделий.



Дополнительные особенности:

На фоне других поварских специализаций данная профессия является наиболее интересной, престижной и востребованной. Для того, чтобы стать кондитером, необходимо пройти обучение в колледже, на курсах, предусматривающих выдачу дипломов и сертификатов, или в вузе (факультеты ресторанного бизнеса и услуг, производственного менеджмента). Специалисты без высшего образования могут рассчитывать на высокий доход, но для продвижения по должностной лестнице, курсов или колледжа не достаточно.



Выполнила ученица 9 класса а
МОУ СОШ №54

г.Волгоград

Курыкина Татьяна Вадимовна

2011г.