# Самая сладкая профессия

# «Подскажи словечко»

Он в сладком цехе день трудился,
Итог десертный получился –
Эклеры, кекс, «Наполеон».
Теперь подумай, кто же он?

# Кондитер

Это профессиональный повар, создающий кондитерские изделия, десерты и другую запечённую еду

# История профессии

Самими древними кондитерами считаются арабы, которые еще в 850-х годах использовали для приготовления сладостей сахар. Неслучайно Иран до сих пор остается лидером по производству самых разнообразных кондитерских изделий.

# История профессии

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.

# Происхождение слова

Само слово "кондитер" произошло от итальянского глагола "*кандиере*", что означает "варить в сахаре". Это слово совпало с латинским словом "*кондитор*", то есть «мастер пищи». В результате европейцы XVIII века стали ошибочно называть изготовителей сладостей не «кандирами», а **кондитерами**.

# Место работы

Рестораны, кафе, столовые, комбинаты и кондитерские фабрики.

# Виды деятельности

Кондитер изготавливает различные виды теста для тортов, пирожных, кексов, печенья, делает всевозможные начинки и крема, помадку, шоколад, взбитые сливки, желе

# Требования к кондитеру

Необходима вкусовая память, творческое воображение, тонкий вкус и обоняние.

Необходимо прекрасно разбираться в продуктах и в их составе.

# Требования к кондитеру

Кондитер должен иметь объемный и линейный глазомер, подвижные пальцы рук, умение концентрировать внимание. Ему нужны высокая чувствительность к оттенкам запаха и вкуса, воспроизводящее воображение (способность, глядя на рецепт, представить внешний вид и вкус блюда).

# Уровень сложности профессии

- Приходится проводить свой рабочий день на ногах.
- Преимущественно физический труд
- Много специфической работы делается вручную.
- Приходится работать в условиях повышенной влажности и температуры

# Востребованность профессии

Востребованность профессии кондитера сегодня довольно высока и стабильна: потребление и любовь к «сладкому» практически не зависят от состояния экономики.

# Востребованность профессии

В период повышения доходов растут продажи эксклюзивных изделий, а во времена экономического спада продукция кондитеров пользуется не меньшей популярностью, помогая справиться с депрессией. Кондитеров иногда сравнивают с психотерапевтами или врачевателями человеческих душ.

# УРОВЕНЬ ОБРАЗОВАНИЯ

Для того чтобы работать по профессии кондитер, не обязательно высшее профессиональное образование по соответствующей специальности, достаточно иметь диплом о среднем профессиональном образовании, полученный в колледже или техникуме

# Где можно получить профессию кондитера

Чебоксарский кооперативный техникум

Центр дополнительного образования

НОУ СПО «Новочебоксарский техникум прикладной биотехнологии»