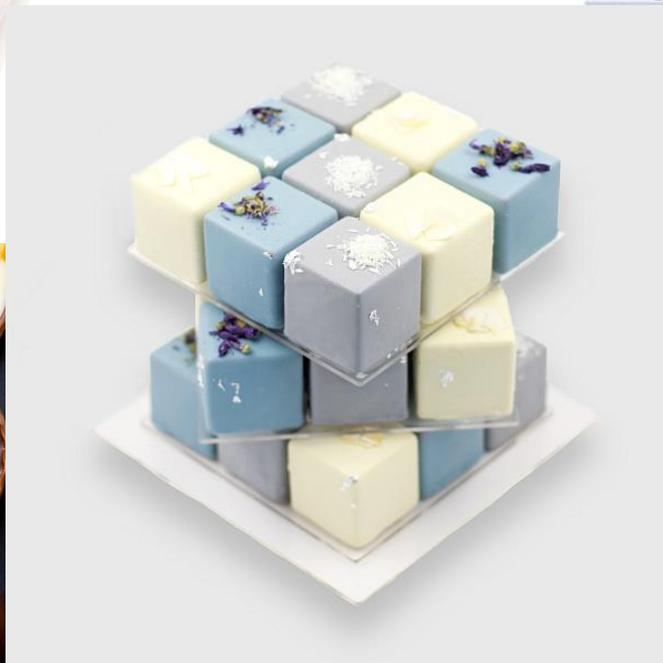


Профессия повар-кондитер.



Работа кондитеров.

- Кондитер — это профессия, связанная с приготовлением и украшением сладких изделий. Кондитеры являются настоящими артистами, создающими настоящие шедевры в мире кулинарии. Они не только готовят вкусные десерты, но и удивляют своими умениями в создании уникальных декораций и оформлении.
- Кондитеры работают в различных местах — в кафе, ресторанах, кондитерских цехах, пекарнях и даже на свадьбах. Они могут быть самозанятыми и открывать свои собственные кондитерские мастерские.



Где взять образование для кондитера?

- На данный момент профессию кондитера можно получить: в колледжах и техникумах после 9 класса, а также в вузах после 11 класса.
- Лучше всего пройти обучение в профессиональном училище, колледже или техникуме. Для выпускников со средним образованием (11 классов) период учебы составит 10 месяцев. Для школьников, планирующих получать профобразование после 9 класса – 2,5 года. Поваров-кондитеров готовят практически в каждом городе РФ.
- Преимущество такого обучения в том, что кроме лекций и практических занятий студенты отрабатывают несколько недель на предприятии, где осваивают тонкости профессионального мастерства у опытных наставников.
- Второй способ – самообразование. Сейчас доступны десятки платных и бесплатных курсов для кондитеров. Они удобны тем, что заниматься можно, не выходя из дома, и сразу же реализовать на собственной кухне те знания, которые студент получил на видео-лекции.



Обязанности и цели кондитера.

- Основные обязанности кондитера включают приготовление теста, выпечку различных видов хлебобулочных изделий, пирожных, тортов и других сладостей. Кондитеры должны знать различные рецепты и техники приготовления, чтобы создавать уникальные и вкусные изделия.
- Кондитеры также отвечают за декорацию готовых изделий. Они используют различные инструменты и материалы, такие как глазурь, крем, фрукты, ягоды и шоколад, чтобы создавать красивые и аппетитные десерты. Оформление может быть разнообразным — от простого украшения до сложных композиций, которые являются настоящими произведениями искусства.



Что требуется от кондитера.

- Кондитерская профессия требует творческого подхода и внимательности к деталям. Кондитеры должны быть внимательными к мелочам, чтобы создавать идеальные десерты. Они должны также быть готовыми к работе в условиях высокой нагрузки, особенно в периоды праздников и свадебных сезонов.
- Для того чтобы стать кондитером, необходимо обладать определенными навыками и качествами. Кондитеры должны быть творческими, иметь хороший вкус и чувство пропорций. Они должны быть готовыми к тяжелой физической работе, так как приготовление и декорирование десертов требует много усилий и времени.



+ и – работы кондитера.

- Кондитерская профессия имеет свои преимущества и недостатки. Одним из главных преимуществ является возможность творческой самореализации и создания красивых и вкусных изделий. Кондитеры также могут получать удовольствие от видения, как их работы приносят радость и улыбки клиентам. Однако, работа кондитера может быть физически и эмоционально тяжелой, особенно в периоды повышенной загрузки. Ведь кондитер большую часть своей работы делает вручную.



Мои цели.

- Я с раннего детства хотела стать врачом. Но чем старше становилась тем больше понимала что больше мне нравится готовка. Я учла все свои возможности.
- + мне нравится готовить.
- + я люблю творить и создавать что-то новое.
- + у меня есть к этому интерес.



Что я собираюсь для этого делать.

- Чтобы поступить на кондитера нужно быть ответственным и собранным.
- Для поступления в вуз на кондитера необходимо сдавать ЕГЭ по русскому языку, математике и физике или химии.



Чем я занимаюсь сейчас.

- На данный момент я практикуюсь в кулинарии.



Необходимые качества для кондитера.

- Кондитер должен знать физиологию питания человека и пищевую ценность продуктов. Помимо страсти к готовке, ему не мешает отличное чувство вкуса (в буквальном смысле, отменная работа вкусовых рецепторов), обоняние, способность к творчеству, хорошая память и даже аналитические способности. Также будущему кондитеру нужна хорошая физическая форма, способность к концентрации, выносливость и стрессоустойчивость.



Конец.



balloon.su