



СПЕЦИАЛЬНОСТЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ» К В А Л И Ф И К А Ц И Я ТЕХНИК- ТЕХНОЛОГ

Восточные рахат-лукум и халва, австрийский яблочный штрудель, французская тарталетка и знаменитая шарлотка, английские трюфеля. Да, это профессия кондитер.

Мастера по приготовлению сладостей ценились во все времена. А рецепты знаменитых блюд хранились в строжайшей тайне и передавались по наследству от отца к сыну. При дворах кондитеры относились к привилегированной части слуг. Самыми древними кондитерами считаются арабы, которые ещё в 850 годах использовали для приготовления сладостей сахар. Само слово «Кондитер» произошло от итальянского глагола «кандиере», что означает «варить в сахаре». Это слово совпало с латинским «кондитор», то есть мастер пищи. Профессия в нашей стране распространена и специалисты востребованы на рынке труда. Кондитер изготавливает различные виды теста для тортов, пирожных, кексов, печенья, делает всевозможные начинки и крема, помадку, шоколад, взбитые сливки, желе и т.д. Выпекает кондитерские изделия и оформляет их. Осуществляет процесс подготовки полуфабрикатов. Кондитер работает самостоятельно или в коллективном конвейере. Для данной профессии достаточно иметь диплом о среднем профессиональном образовании. Изготовление кондитерских изделий – творческая работа. Кондитер тоже художник, следовательно воображение, чувство вкуса и стиля, цветовая чувствительность – незаменимые качества. Условия и специфика работы (высокая температура, работа стоя) требуют от кондитера физической выносливости, аккуратности, внимательности, опрятности, терпения, хорошей координации движений. Пищевая отрасль немыслима без развитого обоняния, осязания, вкуса.



Обязанности кондитера 1 и 6 разрядов сильно отличаются, так, кондитер самого высокого разряда изготавливает или контролирует процесс изготовления высокохудожественных, оригинальных, фигурных, заказных, национальных тортов.

Формирует сложнофигурные тестовые заготовки, занимается сложной художественной отделкой изделий, монтажом рисунка из деталей различной величины, разрабатывает оригинальные рецептуры и технологии изготовления тортов, пирожных.

В обязанности начинающего пекаря – кондитера 1 категории входит: вырезка ножом или выбивание из форм выпеченного бисквита, дальнейшее чистка форм, подвозка полуфабрикатов до рабочего места, заполнение специальной техники кремами, начинкой и регулирование её работы; помощь кондитеру более высокой категории. Профессия кондитера предполагает в основном физический труд.

Карьера кондитера начинается в столовой, кафе или фабриках, заводах по изготовлению кондитерских изделий. Кондитер может повысить свою категорию до 6 самого высокого разряда. Такие специалисты особенно востребованы на кухнях крупных и богатых ресторанов, гостиниц, где они изготавливают vip-заказы. Это оригинальная штучная работа.

Зарботная плата кондитера ресторана значительно выше кондитера кафе. У кондитера достаточно возможностей продвижения по карьерной лестнице, стать руководителем отдела, бригады, предприятия или открыть своё дело.