

Доброе утро!

Желаем удачной недели!

День
Варенья
кондитер

Кондитер кто это?



Кондитер кто это?

Кондитер — повар, специализирующийся на изготовлении кондитерских изделий(выпечки, десертов, конфет и т.д.)



В основном в учебных заведениях кондитеры получают универсальную подготовку. Однако в отдельных случаях кондитеры специализируются на изготовлении какой-либо конкретной продукции, например, шоколадье — это профессионалы по приготовлению шоколада и шоколадных изделий.



Кондитер — это профессиональный повар, создающий кондитерские изделия, десерты, и другую запечённую еду. Представителей этой профессии можно встретить в крупных отелях, ресторанах и пекарнях.



Кондитер занимается приготовлением различных видов теста, начинок, кремов по заданной рецептуре, выпекает и украшает продукцию. Это высококачественные, разнообразного вида, вкуса и аромата пищевые продукты. Большая часть работ выполняется вручную с помощью специальных инструментов, превращая профессию кондитера в искусство.



Уровень квалификации кондитеров определяется разрядами. Их всего 6. Сразу после окончания училища повар-кондитер получает 3-й или 4-й разряд. Но в процессе работы его можно повышать. 6-й разряд – самый высокий. Для работы в престижных ресторанах или в цехах крупных кондитерских фабрик 6-й разряд – обязательное условие.





Спасибо за внимание!