

Сладкая профессия Кондитер



**Выполнила работу
Ивченко Виктория**

9Б

Мастерство приготовления вкусных лакомств — кондитерских изделий — ценилось во все времена, а секреты изысканного вкуса тортов, конфет и других сладостей всегда хранятся в строгой тайне.



Кондитер — специалист, обладающий знаниями, навыками приготовления кондитерских изделий и технологией данного процесса. Кондитер должен обладать изысканным вкусом, фантазией и иметь склонность к творчеству. Лучшие творения специалистов этого профиля по праву сравнивают с произведениями искусства.

Социальная значимость профессии в обществе:

Профессия кондитер востребована во все времена. Интересно отметить, что потребление и любовь к «сладкому» практически не зависят от состояния экономики.



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 врачами человеческих душ.

Спрос на специалистов-кондитеров является стабильным и устойчивым. Кроме крупных частных и государственных компаний, мастера «сладкого ремесла» востребованы в небольших ресторанах, кафе и кондитерских.

Личные качества

Человек, решивший посвятить себя профессии кондитера, должен обладать определенными качествами. Чтобы преуспеть в этом виде деятельности, надо иметь хорошо развитое обоняние, тонкие вкусовые ощущения. Следует иметь хорошую память, чтобы не забыть множество ингредиентов. Творческое и пространственное воображение также необходимо для качественного выполнения работы. Ловкость рук и способность быстро переключаться с одной работы на другую – важные качества для кондитера, которые помогут ему в кратчайшие сроки справляться с любыми заказами. Следует помнить и о том, что выбрав эту профессию, придется переносить значительное физическое напряжение.

Чтобы стать профессионалом высокого уровня, обязательно надо иметь художественный вкус, творческое начало и быть изобретательным.

Так как профессия кондитера предполагает работу в коллективе, то надо быть терпеливым, выдержанным, приветливым, доброжелательным и коммуникабельным.

Такие качества, как неряшливость, невнимательность и медлительность неприемлемы в этом виде
ьности.



Массовость и уникальность профессии:

Если образование по профессии кондитер может получить практически каждый желающий, то стать настоящим Мастером своего дела дано не всем. Художественный вкус, стремление к постоянному совершенствованию и образованию — необходимые черты для желающих достичь вершин. Именно в таких случаях открываются перспективы стать профессионалом и создать собственный шедевр, который войдёт в анналы кулинарного искусства.

Риски профессии:

Несмотря на кажущуюся лёгкость и привлекательность профессии, кондитерам приходится работать в условиях повышенной влажности и температуры, испытывать эмоциональные и физические нагрузки. Не рекомендуется работать в кондитерском производстве людям, страдающим аллергией или имеющим недостаточное обоняние. Однако перед теми, кого не пугают эти сложности и трудности, открываются привлекательные перспективы личного и профессионального роста.

Что надо знать?

Стать кондитером можно, посещая специальные курсы в учебных центрах. Базовые знания в этой профессии возможно получить и в специализированных учреждениях начального и среднего профессионального образования. Желающие стать технологами кондитерского производства могут продолжить обучение в ВУЗе.

Знания естественных наук (физики, химии и биологии) помогут овладеть профессией кондитера и преуспеть в ней.

Место работы и карьера

Кондитеры могут работать на хлебокомбинатах, предприятиях общественного питания (кафе, рестораны, столовые, закусочные), в оздоровительных лагерях, в санаториях. Без людей этой профессии не обойдется ни одно образовательное учреждение (школы, детские сады, колледжи, техникумы, училища, институты). Мастера кондитерского производства работают также и на заготовочных фабриках, и на комбинатах

По сравнению с другими поварскими специальностями профессия кондитера наиболее престижна, востребована и увлекательна. Хотя образование по этой специальности может получить практически любой желающий, но далеко не каждый способен стать квалифицированным мастером. Высокохудожественный вкус, стремление к самосовершенствованию и желание создать свой собственный шедевр – вот чем надо обладать, чтобы достичь вершин в этой профессии.

СЛАДКО ЖИТЬ



НЕ ЗАПРЕТИШЬ!