

Повар-кондитер

Підготували
Учні 9А класу



**Пóвар — человек, профессией
которого является приготовление
пищи; в настоящее время, как
правило, на предприятиях
общественного питания.**



Кто такой кондитер?

Кондитер — это профессиональный повар, создающий кондитерские изделия, десерты, и другую запечённую еду. Представителей этой профессии можно встретить в крупных отелях, ресторанах и пекарнях. Реже кондитером называется человек, чей бизнес связан с продажей кондитерских изделий.



Кондитерское ремесло : история возникновения и дальнейшего развития профессии.

Трудно достоверно установить время возникновения кондитерского ремесла. Возможно, первыми кондитерами были индейцы майя, открывшие удивительные свойства шоколада или жители древней Индии, познавшие вкус тростникового сахара и готовившие из него сладкие палочки. Известно, что 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.

В наши дни кондитерская отрасль
переживает период подъёма, активно
осваивает новые технологии и наработки
из смежных областей кулинарии.
Российские специалисты, базирясь
на достижениях советского периода,
возрождают национальные традиции....



Важные качества повара-кондитера.

Кондитер должен любить готовить.

Ему необходимы хорошая память, в том числе вкусовая, творческое воображение, тонкий вкус и обоняние. Хорошая координация движений (на уровне рук), глазомер, воспроизводящее воображение (способность, глядя на рецепт, представить внешний вид и вкус блюда), ответственность, честность. Кондитеру нужна физическая выносливость. При поточном производстве приходится работать в высоком темпе, а если на производстве нет автоматизации, это означает большие физические нагрузки



