

Моя будущая профессия

«Кондитер»

Выполнила ученица 8 класса
Иванова Виктория

2022г.

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 развития профессии.

- Трудно достоверно установить время возникновения кондитерского ремесла. Слово «кондитер» произошло от итальянского глагола «кандиере», который дословно переводится, как «варить в сахаре». Первооткрывателями кондитерского ремесла принято считать арабов, которым сахар известен еще с 850 года. За первенство с арабами могут соперничать и древние индусы, издавна открывшие чудесные свойства сахарного тростника и изготавливавшие из него сахарные палочки. В более поздние времена, при дворах королевских особ и высшей знати в Европе кондитеры входили в число привилегированных слуг.



Кондитерское ремесло: история возникновения и развития профессии.

- В наши дни кондитерская отрасль переживает период подъёма, активно осваивает новые технологии и наработки из смежных областей кулинарии.



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.



Знания и навыки.

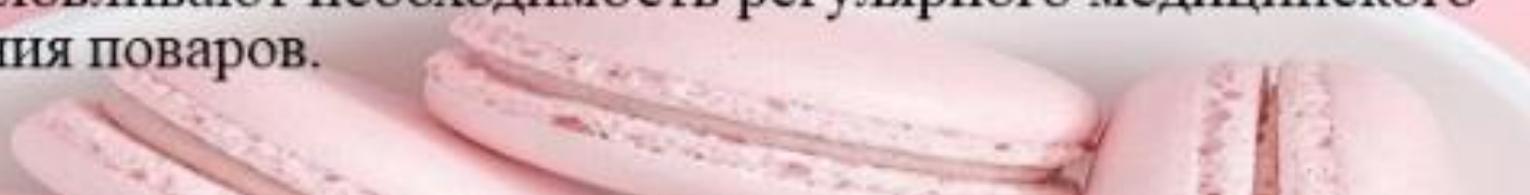
- Кондитер должен знать технологию, рецептуру выпускаемых изделий, их калорийность, биологическую ценность, сроки и условия хранения ингредиентов и готовых продуктов, гигиенические нормы. Должен понимать основы физиологии человека.

Кондитер должен уметь оформлять приготовленные блюда, выполнять множество ручных операций, использовать специальные инструменты и оборудование.



Профессиональные риски

- Профессиональная деятельность сотрудников предприятий общественного питания сопряжена со значительными физическими нагрузками.
- Сотрудник предприятия общественного питания большую часть рабочего времени проводит в положении стоя, причем в условиях повышенной влажности, высокой температуры и загрязнения воздушной среды взвешенными веществами. Кроме того, его труд связан с переносом тяжестей, с напряжением мышц рук и ног, а также с использованием механического оборудования и тепловых аппаратов. Перечисленные особенности могут оказать неблагоприятные и даже вредные воздействия на работоспособность и здоровье работающих.
- Работа повара-кондитера связана с риском порезов, ожогов, возможно развитие кожных заболеваний, аллергиям и даже потере или искажению кулинарного вкуса. Профессиональные риски обуславливают необходимость регулярного медицинского обследования поваров.



Где учат этой профессии.

- Для работы кондитером требуется начальное профессиональное образование (НПО).
Квалификация «Повар. Кондитер» (2-3 разряды).
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.



Значимость профессии

- Профессия кондитер была и будет востребована во все времена, так как любовь людей к сладкому вовсе не зависит от экономического состояния в стране или конкретном регионе. Например, в период повышения доходов растут продажи эксклюзивных кондитерских изделий, а во время кризиса и спада экономики продукция кондитеров помогает людям справиться с депрессией, за счет чего также пользуется большой популярностью.



МОЁ ХОББИ



ЭТО МОЙ ШЕДЕВР



РАЗРЕЗ ТОРТА СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТУ



БЛИНЧИКИ С ЯЙЦОМ - АППЕТИТНЫЕ!!!



ТОРТ «ЧЁРНЫЙ ПРИНЦ»



ТОРТ «ЯГОДНАЯ ПОЛЯНКА» ПО СОБСТВЕННОМУ РЕЦЕПТУ



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

