

ПРОФЕС  
СИ-  
КОНДИТ





Министерство промышленности и торговли  
Тверской области  
ГБПОУ «БПЭК» филиал в г.Весьегонск



Методическая разработка классного часа

## Эта сладкая профессия-кондитер



Составитель: преподаватель спец. Дисциплин Корчагина З.Р.

Цель: привить интерес у обучающихся к выбранной профессии

Кондитерское искусство – это огромный спектр эмоций и яркие воспоминания. Традиционно кондитер готовит ингредиенты, месит тесто, печет торты, пирожные, печенья и чизкейки, взбивает начинки и сливки, смешивает помадки, желе и десерты. Но главная его стихия – оформление и подача. Он обязательно подключает фантазию и интуицию при раскладывании ингредиентов на тарелке.

Прежде всего, чтобы произвести яркое визуальное впечатление, а затем уже – ошеломляющее вкусовое.



Умения и возможности – этого достаточно для хорошей работы по профессии.

Однако миллионы умных и талантливых годами ищут не просто доходное, а увлекательное занятие, отвечающее их внутренним чувствам и истинным желаниям, вызывающее ощущение счастья, заставляющее ежедневно и неумолимо выкладываться по полной.



Почему? Все просто – без страсти к делу стать профи крайне сложно особенно кондитеру. Ведь в сладком ремесле только увлеченность и самоотдача – путь к постоянному поиску идей и вдохновения, продумыванию мелочей, оттачиванию мастерства.



Рецепты сладостей всегда хранили в тайне, передавая по наследству



В России существовала своя кондитерская школа, и есть известные кондитеры.

Мало знать только рецепты и технологию приготовления блюд.

Современные кондитеры сейчас должны быть не столько кулинарами, сколько художниками, в прямом смысле этого слова.

Как зарождалось кондитерское искусство в России?

Начиналось всё ещё в Российской Империи. В давние времена каждая хозяйка умела печь медовые пряники, сладкие ватрушки и «постилу». Именно так, через «о», потому что изготавливали пастилу, размазывая фруктовое пюре на ткань, и постилали эту ткань на печь для просушки.

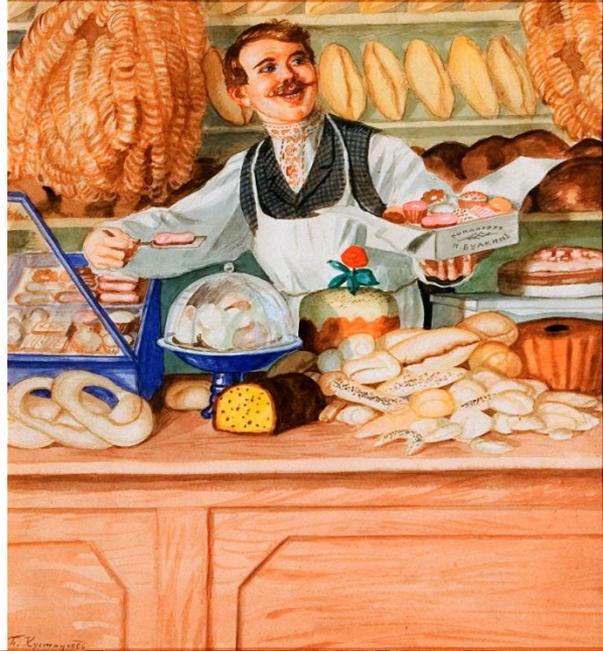


Новое дыхание и новые рецепты сладостей появились благодаря тростниковому сахару, который появился в России в XIII веке.

Однако на то время, он употреблялся как самостоятельная сладость, и был слишком дорогим лакомством для простолюдинов.

Засахаренные фрукты (цукаты), и кусочки сахара (драже) были до поры до времени экзотикой для народа и доступны лишь знати.

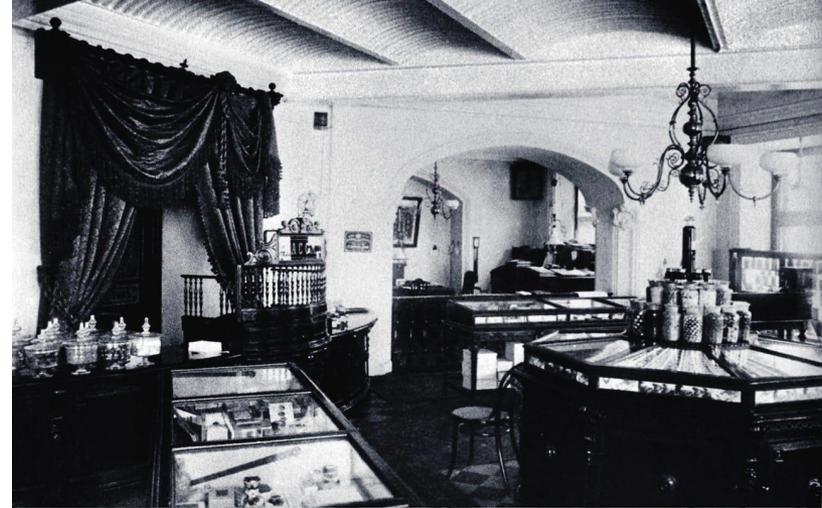
Настоящая история российских кондитеров началась в XIX веке, когда постепенно цены на сахар снизились, и производство из кустарного переросло в фабричное.



Многие рецепты наши кулинары переняли у немецких и французских кондитеров. Ведь «рыбий клей» для мармелада французы покупали исключительно в России.

Со временем, русские кондитеры переняли рецепты заграничные, добавили свои элементы, и создали то, что сейчас называется «Русской кулинарной школой».

Самый первый и известный кондитер России – бывший крепостной Степан Николаев. После смерти барина в 1804 году, Степан с семьёй переехал в Москву, где открыл небольшое кондитерское производство.



А потом грянула революция, и все фабрики были национализированы. «Эйнем» товарищество паровой фабрики шоколада, конфет и чайных изделий, стал называться кондитерской фабрикой «Красный Октябрь», кондитерский дом «Сиу и К°» переименовали в фабрику «Большевик», а фабрично-торговое объединение «А.И. Абрикосов и сыновья» теперь мы называем «Кондитерский концерн Бабаевский». Это был небольшой экскурс в историю.



Человек способен освоить любую профессию. Но если это не его призвание, в дальнейшем возможны «выгорание», кризис идей, сложности самореализации. А это несовместимо с кондитерским искусством. Ведь каждый кулинарный шедевр – торт, чизкейк, десерт – посвящен особому случаю. И дарят его, когда хотят сказать что-то важное или просто порадовать близкого человека вкусной сладостью.



Кондитеры высшей категории создают свои шедевры в дорогих и крупных ресторанах, отелях. Именно им доверяют экзотические и VIP-заказы, авторскую работу, со сложными художественными фигурами, составными рисунками и украшениями.

Шеф-кондитеров приглашают разрабатывать десертные карты, технологии выпечки.



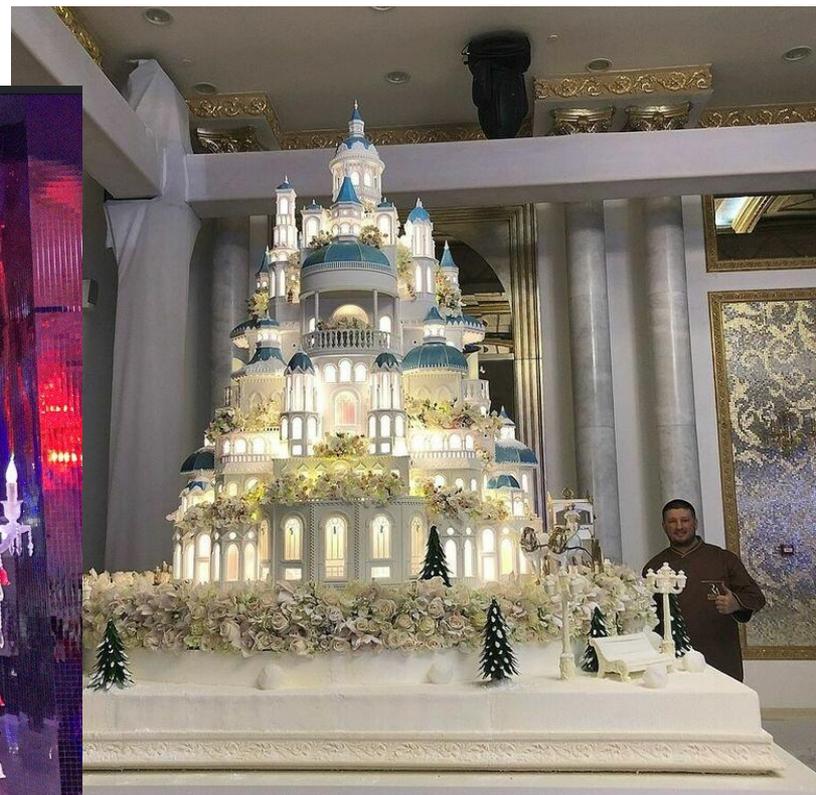
Александр Селезнев Этому человеку подвластен мир сладостей. Он способен создавать великолепные конфеты и пирожные даже из гречневой крупы.

Без труда делает особенное пористое мороженное или огромный торт в виде чего угодно. Александр Селезнев является одним из наилучших кондитеров современной Европы и обладателем абсолютного чемпионства в России.

Он основал одноименный кондитерский дом, который успешно существует по сей момент, двигая кулинарное искусство в России при помощи телевизионных передач и выпуска литературы для кондитеров.



Ренат Агзамов — всемирно известный кондитер. Из-под его руки выходят невероятные сладкие творения, что подаются на столы известнейших личностей планеты. Ренат — победитель чемпионата нашей страны по искусству кулинарии, участник множества шоу, в которых он предстаёт в качестве профессионала..



Профессионалами кондитерского искусства становятся по-разному. Кто-то самородок, кто-то окончил учебное заведение, кто-то прошел курсы. Они всегда востребованы, ведь, сколько у нас мест предприятий питания: рестораны, кафе, кофейни, столовые, заведения быстрого питания, кондитерские цеха на любой вкус и карман. При этом требуются как рядовые кондитера, так и кондитера - оформители.



Кондитер - достаточно сложная профессия. Человек, выбравший ее, всю жизнь совершенствуется в создании вкусной выпечки и различных изделий. Он должен разбираться в технологии производства, в составе, сочетании тех или иных продуктов, обладать утонченным вкусом и обонянием. Но если подойти к этому с душой и усердием, то любое дело будет по плечу