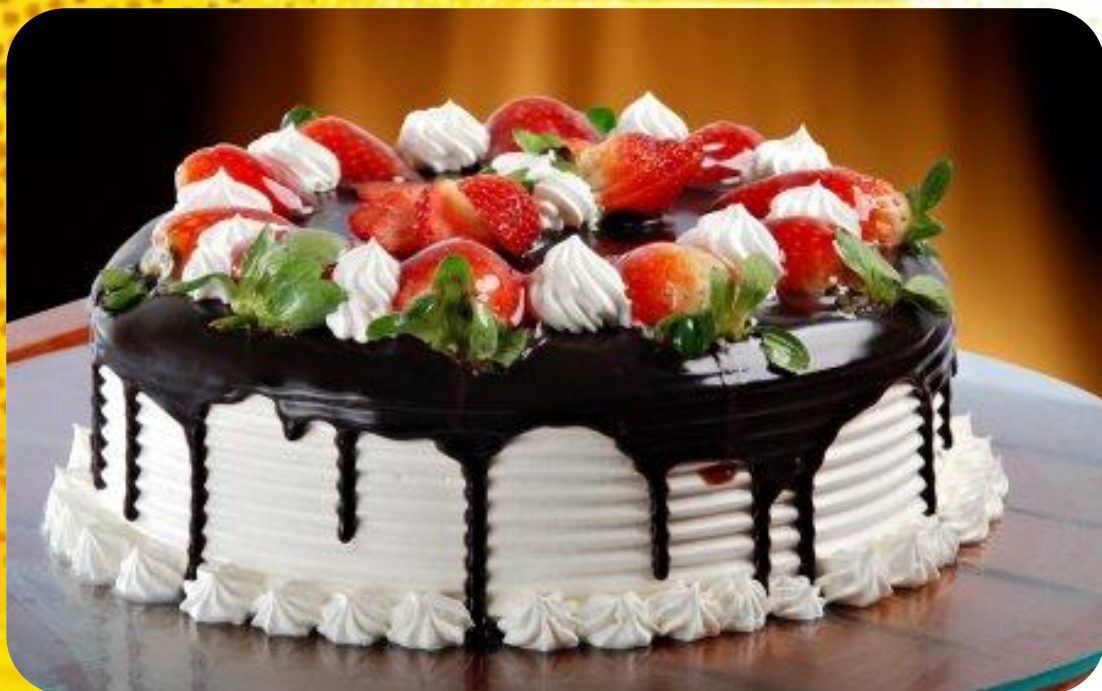




# Особенности профессии «Кондитер»



Гайдукова Т.  
С.



• Считается, что слово «кондитер» произошло от итальянского глагола «кандиере», который дословно переводится, как «варить в сахаре». Итальянские кондитеры славятся своими изысканными сладостями еще с XV-XVI веков. Но первооткрывателями кондитерского ремесла принято считать арабов, которым сахар известен еще с 850 года. Бытует миф о том, что традиционные сладости относились к секретам арабских государств, ведь Европе пахлава, халва и рахат-лукум появились только в XVII веке.







С другой стороны, за первенство в кондитерстве с арабами могут соперничать и древние индусы, издавна открывшие чудесные свойства сахарного тростника и изготавливавшие из него сахарные палочки. Удивительные свойства шоколада были известны еще индейцам майя, но, если учитывать, что натуральный шоколад является горьким, нельзя с уверенностью назвать их первыми поварами-кондитерами.



# Значимость профессии в обществе

Люди в среднем едят три раза в день — это обеспечивает стабильный спрос на услуги этих профессионалов. Если своими вкусными блюдами или кондитерскими изделиями повар-кондитер угодил клиентам, то он может рассчитывать на благодарность и повторный визит этих посетителей через некоторое время.







## Особенности профессии

Чем кекс отличается от булки? Как объяснял историк кулинарии Вильям Похлёбкин, кондитерское изделие от хлебобулочного отличается тем, что в кондитерском муки меньше половины. Остальное – сахар и прочие добавки. Кондитерские изделия делятся на сахаристые (варенье, желе, мороженое, конфеты, зефир, халва, шоколад и др.) и мучные (вафли, торты, печенье, кексы и др.). Но в любом случае они отличаются повышенным содержанием сахара или других подсластителей (мёда, фруктозы, фруктов и пр.).



Кондитер готовит по заданной рецептуре различные виды теста и начинок, кремов и другие полуфабрикаты, из которых затем выпекает готовые изделия и украшает их. Многие кондитеры делают это вручную – с помощью специальных инструментов. Например, украшают торты кремом. Уровень квалификации кондитеров определяется разрядами. Их всего 6. Сразу после окончания техникума 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.

- **Кондитер первого разряда** вырезает ножом готовый бисквит; подносит к рабочим местам полуфабрикаты; загружает специальные машины начинкой или кремом и контролирует работу оборудования. Все остальные операции производятся только под руководством более опытных мастеров.
- **Кондитер второго разряда** готовит крема, взбивает и окрашивает их; варит сиропы; разрезает бисквиты на пласты, смазывает их начинкой; готовит некоторые полуфабрикаты; заполняет специальную машину тестом, запускает и регулирует ее работу и др.
- **Кондитер третьего разряда** изготавливает самые простые кондитерские и хлебобулочные изделия; готовит некоторые виды кремов, начинок и теста; разделяет полуфабрикаты, покрывает сладости помадкой, шоколадом, кремом, фруктами и др.







- **Кондитер четвертого разряда** контролирует процесс изготовления разнообразного печенья, рулетов, кексов, пирожных из различного сырья; подбирает крема по цветам; готовит некоторые детали украшений и рисунков для тортов и др.
- **Кондитер пятого разряда** отвечает за процесс изготовления более сложных оригинальных заказных тортов по специальным рецептам под руководством более квалифицированного мастера; контролирует работу по приготовлению конфет; занимается отделкой сложных видов десертов и др.
- **Кондитер шестого разряда** изготавливает сложные фигурные высокохудожественные кондитерские изделия; подбирает материалы по размерам и цвету, самые сложные из которых готовит сам; разрабатывает технологии и рецепты изготовления сладостей.





## Важные качества

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.



Как и повару, кондитеру приходится работать на ногах, зачастую в жаре, при высокой влажности.



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.





# Интернет ресурсы:

- <https://www.profguide.ru/professions/konditer.html>
- <https://edunews.ru/professii/obzor/s-lyudmi/povar-konditer.html>
- <http://www.kto-kem.ru/professiya/povar-konditer/>

