

Самая сладкая профессия

Гайдукова Т.С.



«Подскажи словечко»

Он в сладком цехе день трудился,
Итог десертный получился –
Эклеры, кекс, «Наполеон».
Теперь подумай, кто же он?



Кондитер

Это профессиональный повар, создающий кондитерские изделия, десерты и другую запечённую еду



История профессии

Самими древними кондитерами считаются арабы, которые еще в 850-х годах использовали для приготовления сладостей сахар. Неслучайно Иран до сих пор остается лидером по производству самых разнообразных кондитерских изделий.



История профессии

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.



Происхождение слова

Само слово "кондитер" произошло от итальянского глагола "*кандиере*", что означает "варить в сахаре". Это слово совпало с латинским словом "*кондитор*", то есть «мастер пицци». В результате европейцы XVIII века стали ошибочно называть изготовителей сладостей не «кандирами», а **кондитерами**.



Место работы

Рестораны, кафе, столовые,
комбинаты и кондитерские фабрики.



Виды деятельности

Кондитер изготавливает различные виды теста для тортов, пирожных, кексов, печенья, делает всевозможные начинки и крема, помадку, шоколад, взбитые сливки, желе



Требования к кондитеру

Необходима вкусовая память, творческое воображение, тонкий вкус и обоняние.

Необходимо прекрасно разбираться в продуктах и в их составе.



Требования к кондитеру

Кондитер должен иметь объемный и линейный глазомер, подвижные пальцы рук, умение концентрировать внимание. Ему нужны высокая чувствительность к оттенкам запаха и вкуса, воспроизводящее воображение (способность, глядя на рецепт, представить внешний вид и вкус блюда).



Уровень сложности профессии

- Приходится проводить свой рабочий день на ногах.
- Преимущественно физический труд
- Много специфической работы делается вручную.
- Приходится работать в условиях повышенной влажности и температуры



Востребованность профессии

Востребованность профессии кондитера сегодня довольно высока и стабильна: потребление и любовь к «сладкому» практически не зависят от состояния экономики.



Востребованность профессии

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 врачевателями человеческих душ.



УРОВЕНЬ ОБРАЗОВАНИЯ

Для того чтобы работать по профессии кондитер, не обязательно высшее профессиональное образование по соответствующей специальности, достаточно иметь диплом о среднем профессиональном образовании, полученный в техникуме



