



Профессия «Повар – кондитер»

Работу выполнила ученица 8
класса
МБОУ «СОШ» с.Щельябож
Лымина Василина Васильевна





**Повар-кондитер –
это
специалист по
готовке
сладостей:
вафли, печенье,
торты,
мороженное,
варенье.**





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





Кондитер должен любить
готовить. Ему
необходимы хорошая
память, в том числе
вкусовая,
творческое воображение,
тонкий вкус и обоняние.
Кондитеру нужна
физическая
выносливость.

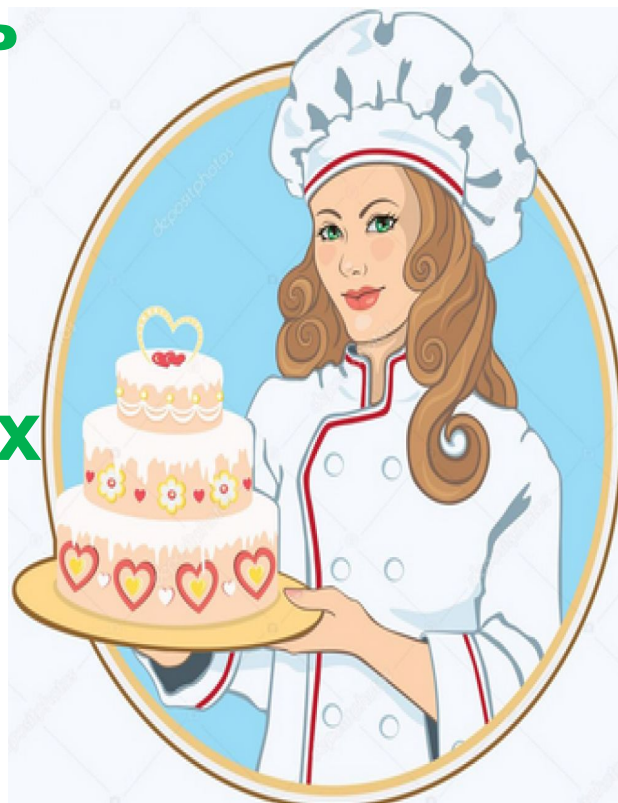






Кондитер должен знать технологию, рецептуру выпускаемых изделий, их калорийность, биологическую ценность, сроки и условия хранения ингредиентов и готовых продуктов, гигиенические нормы.



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





**Работа повара – кондитера
связана с риском порезов,
ожогов, возможно развитие
кожных заболеваний,
аллергиям и даже потере или
искажению кулинарного вкуса.**





Повар –
кондитер
работает в
ресторанах,
кафе,
СТОЛОВЫХ, на
кондитерских
фабриках.
Кондитер
также может
создать
собственный
бизнес





Также нужно сказать о социальной значимости. 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.





**Спасибо
за
внимание!**

