

Кондитер...



...сладость или горечь?

Общая характеристика профессии

Готовит кондитерские изделия на кондитерских фабриках и в специализированных цехах хлебозаводов. Приготавливает различные виды теста, начинок, кремов по заданной рецептуре. Выпекает и украшает продукцию. Проверяет вес готовых изделий. Использует ручные инструменты, механическое и электромеханическое оборудование.





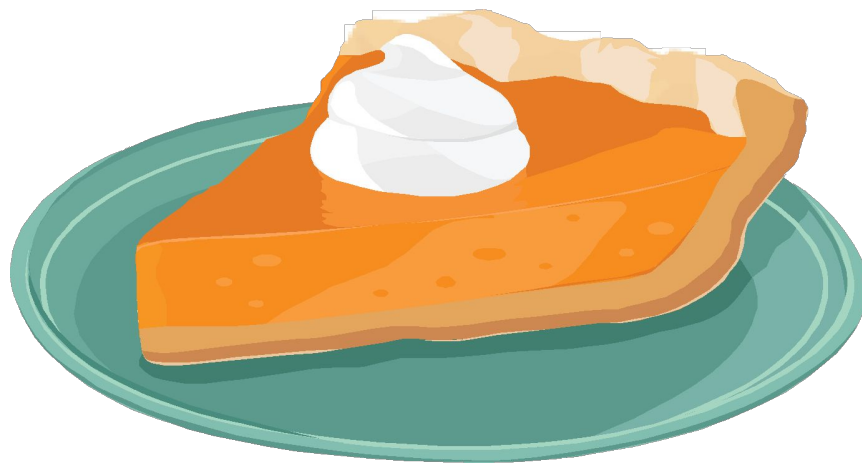
Медицинские противопоказания

Работа не рекомендуется людям, имеющим

- аллергические реакции на пищевые продукты и заболевания: органов дыхания (бронхиальная астма, хроническая пневмония и др.);
- сердечно-сосудистой системы (гипертония, сердечная недостаточность и др.);
- почек и мочевых путей (нефрит, почечная недостаточность и др.);
- опорно-двигательного аппарата, ограничивающие подвижность рук; нервной системы (менингит, миелит и др.);
- органов зрения (значительное понижение остроты зрения и цветоразличения);
- кожи с локализацией на кистях рук (дермиты, экзема и др.).

Требования к индивидуальным особенностям специалиста

- ☐ тонкая вкусовая и обонятельная чувствительность
- ☐ тонкое цветоразличение
- ☐ хорошая зрительно-двигательная координация (на уровне движений рук).



Требования к профессиональной подготовке

Кондитер должен знать:

1. ассортимент выпускаемых изделий;
2. санитарно-гигиенические нормы кондитерского производства;
3. виды сырья и его свойства;
4. рецептуру и режим приготовления кондитерских изделий;
5. устройство и правила использования специального оборудования.



Он должен уметь производить обработку исходного сырья в соответствии с его свойствами, приготавливать и отделять различные виды кондитерских изделий.



Родственные профессии

Бармен, изготовитель пищевых полуфабрикатов, кулинар
блюд из рыбы и морепродуктов, пекарь, повар.



Карьера и зарплата

Зарплата кондитера, как и любого другого специалиста, зависит от квалификации и места работы: в небольшие рестораны или столовые молодого специалиста примут на зарплату от 12 до 20 тысяч рублей. А профессионалы, мастера шестого разряда, которые выполняют индивидуальные заказы и умеют создавать настоящие «сладкие чудеса» зарабатывают от 25 тысяч рублей в месяц. Они участвуют в международных конкурсах и выставках, работают в отелях класса «Мариотт» и в ресторанах такого же уровня.

Кондитер...



...сладость, а не горечь!!!



**Выполнил:
Ученик 9-ого класса
Петров Виктор.**

