



Повар- кондитер.

Подготовила ученица
ГБОУ №123 9а класса
Шелепанова Ксения.

22 апреля 2013 год.

□ Пóвар — человек, профессией которого является приготовление пищи; в настоящее время, как правило, на предприятиях общественного питания.



Кто такой кондитер?

▣ Кондитер — это профессиональный повар, создающий кондитерские изделия, десерты, и другую запечённую еду. Представителей этой профессии можно встретить в крупных отелях, ресторанах и пекарнях. Реже кондитером называется человек, чей бизнес связан с продажей кондитерских изделий.



Кондитерское ремесло : история возникновения и дальнейшего развития профессии.

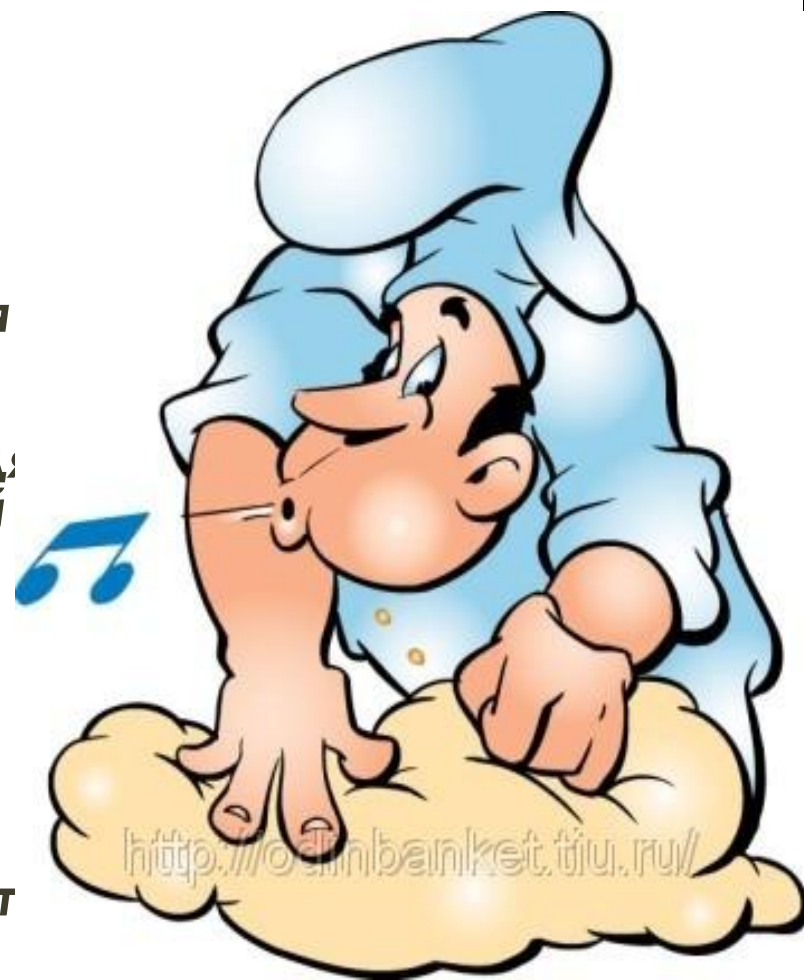
- ▣ Трудно достоверно установить время возникновения кондитерского ремесла. Возможно, первыми кондитерами были индейцы майя, открывшие удивительные свойства шоколада или жители древней Индии, познавшие вкус тростникового сахара и готовившие из него сладкие палочки. Известно, что во время археологических 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.

□ В наши дни кондитерская отрасль переживает период подъёма, активно осваивает новые технологии и наработки из смежных областей кулинарии. Российские специалисты, базируясь на достижениях советского периода, возрождают национальные традиции....



Важные качества повара-кондитера.

- 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.



Знания и навыки.

▣ 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.



Где учат этой профессии.

- ▣ Для работы кондитером требуется начальное профессиональное образование (НПО).
Квалификация «Кондитер» (2-3 разряды).
Поступление без экзаменов.
Уровень квалификации кондитеров определяется разрядами. Их всего 6.
Сразу после окончания училища 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.

Рабочее место.

- ▣ Кондитеры работают в ресторанах, кафе, столовых, на кондитерских фабриках. Кондитер также может создать собственный бизнес.

Кондитер





- ▣ 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. Например, в период повышения доходов растут продажи эксклюзивных кондитерских изделий, а во время кризиса и спада экономики продукция кондитеров помогает людям справиться с депрессией, за счет чего также пользуется большой популярностью.

*Спасибо за
внимание!*

