



Кондитер

Описание профессии:

специалист, обладающий знаниями и навыками приготовления кондитерских изделий, и владеющий технологией данного процесса. Мастерство приготовления вкуснейших лакомств — кондитерских изделий — ценилось во все времена, а некоторые их

секреты до сих пор хранятся в строгой тайне. 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. Интересно отметить, что потребление кондитерских изделий и любовь к «сладкому» практически не зависит от состояния экономики. В период повышения доходов растут продажи эксклюзивных изделий, а во времена экономического спада продукция кондитеров пользуется не меньшей популярностью, так как помогает многим людям поддерживать приподнятое настроение. В своей работе кондитер использует ручные инструменты, механическое и электромеханическое оборудование. Кондитерские производства значительно различаются по степени автоматизации труда: от полностью автоматизированного производства (автоматизированные поточные линии по выпуску вафель, печенья, конфет) в крупных кондитерских и цехах, до неавтоматизированного производства (ручной труд с использованием механического и электромеханического оборудования при выпуске тортов, пирожных) и т.п.

Тип и класс профессии:

человек-художественный образ; относится к классу исполнительских профессий

Содержание деятельности:

изготовление разнообразной кондитерской продукции: пирожных, печенья, тортов, десертов, начинок и кремов; украшение готовых изделий и контроль их веса; приготовление различных видов изделий из шоколада, сахара, теста, кремов, начинок; заготовка сырья по заданной рецептуре; отделка готовые изделия кремом, помадкой, шоколадом; проверка веса готовых изделий.

Требования к знаниям и умениям:

- производить обработку исходного сырья в соответствии с его свойствами; - приготавливать и отделять различные виды кондитерских изделий; - работать с кондитерским оборудованием и т.п.

Требования к индивидуальным особенностям специалиста:

высокая концентрация внимания; выносливость; способность к творчеству; тонкая вкусовая и обонятельная чувствительность; тонкое цветоразличение; хорошая зрительно-двигательная координация (на уровне движений рук); эмоциональная устойчивость; способность выполнять однообразную деятельность.

Условия труда:

Кондитер может работать как самостоятельно, так и в коллективе, который может состоять из нескольких специалистов. Чаще всего представители данной профессии работают в помещениях. Работа происходит преимущественно в движении, с использованием специальных инструментов. Работа кондитера носит зачастую исполнительский характер, во многом ограничена требованиями производства и пожеланиями к конечному результату работы.

Медицинские противопоказания:

неврологические и психиатрические заболевания, нарушения опорно-двигательного аппарата, сердечно-сосудистые заболевания, заболевания органов дыхания, дефекты зрения, слуха, речи, нарушение координации движений, дерматологические заболевания.

Базовое образование:

среднее профессиональное образование

Перспективы карьерного роста:

повышение квалификации и квалификационного разряда (1-6 разряды), освоение смежных специальностей, открытие собственного дела

Вы можете пройти [профориентационное тестирование](#).