



**ДЕВЯТЬ
ЗАПОВЕДЕЙ
НАЧИНАЮЩЕГО
КОНДИТЕРА**

ЗАПОВЕДЬ 1

Приобретите весь необходимый базовый инвентарь хорошего качества!

Это способствует Вашей продуктивности и высокому качеству исполнения работы.

ЗАПОВЕДЬ 2

Выбирайте только качественные продукты!

Десерт будет вкусным только тогда, когда используются качественные и свежие продукты. Запомните: Не стоит экономить на своих клиентах!

ЗАПОВЕДЬ 3

Следите за пропорциями.

На начальных этапах это крайне важно, чтобы получить хороший результат!

ЗАПОВЕДЬ 4

Учитесь работать с мастикой.

Именно мастика дает волю фантазии
и делает каждый торт особенным.

ЗАПОВЕДЬ 5

**Не используйте в декоре
ингредиенты, которые не
включены в сам десерт.**

Это золотое правило кондитера!

ЗАПОВЕДЬ 6

Не переусердствуйте
с деталями.

Помните, что лучше меньше,
но лучше. Не утяжеляйте!

ЗАПОВЕДЬ 7

**Оттачивайте свое мастерство,
не бойтесь экспериментировать и
ошибаться.**

На ошибках вы учитесь, а значит
набираетесь опыта.

ЗАПОВЕДЬ 8

**Постоянно учитесь, читайте,
посещайте мастер-классы.**

Ищите своего автора, своего кондитера, читать которого не только приятно, но и очень полезно.

ЗАПОВЕДЬ 9

Вырабатывайте свой стиль,
свою “фишку”.

Это даст вам больше шансов,
чтобы стать замеченным.



И ГЛАВНАЯ ЗАПОВЕДЬ КОНДИТЕРА:

Его работа должна принести
радость, вызвать восторг своим
видом и удивить своим вкусом!