



**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!