

профессия
кондитер



Кондитер

Из истории

Дочь Гигея считалась покровительницей науки о здоровье, а её верной помощницей была кухарка Кулина. Она стала покровительницей кондитерского дела, получившего название "кулинария".



из истории

**Первые кондитерские
изделия появились в
Древней Греции – это
конфеты из мёда и
разнообразных
фруктов.**



**Кондитерское
искусство
получило
наибольшее
развитие в Италии.**





Суть кондитерского дела

- *из простого, элементарного сделать необычное, вкусное, искать возможности из повседневного, заурядного сделать неузнаваемо новое и праздничное*



престижность и востребованность

**Спрос на специалистов
–кондитеров
стабильный и
устойчивый**

**ведь, сколько у нас мест
общепита: рестораны, кафе,
кофейни, столовые,
заведения быстрого питания
на любой вкус и карман.**

**Средняя зарплата
Российского
кондитера 28 000 руб.
VIP – мастера
зарабатывают от 35 до
60 000 руб.**



Тип профессии

Человек-
техника



Человек-
Художественный
образ

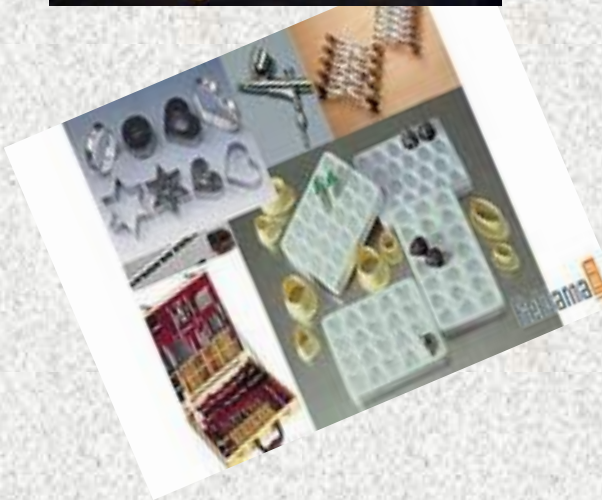
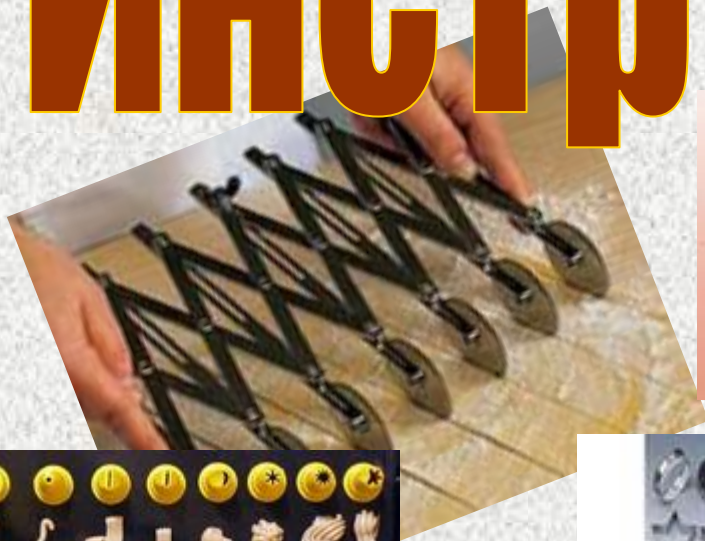


Содержание деятельности

- **Расчёт сырья и выхода готовой продукции**
- **Приготовление различных видов изделий из теста, кремов, начинок, шоколада**
- **Заготовка сырья по рецептуре**
- **Выпечка изделий**
- **Художественное оформление блюд**



ИНСТРУМЕНТЫ



Техника современных кондитеров



Требования к знаниям специалиста

Базовые знания:

Математика и естествознание.

Знания о:

- Физиологии питания
- Составе пищи и её калорийности
- Хранении продуктов
- Технологии приготовления изделий
- Эксплуатации оборудования
- Правила составления меню



Важные качества

- Чистоплотность
- Ответственность
- Образная память
- Внимательность
- Тонкий вкус
- Творческое воображение
- Хороший глазомер
- Физическая
выносливость



Образование

*Первая кулинарная школа
была открыта в
Петербурге 25 марта
1888 г. по инициативе
профессора И. Е.
Андреевского и кулинара
Д. В. Канишина.*



*В России первая
кулинарная книга
"Поваренные записки"
была составлена С.
Друковцовым в 1779 г.*



**Где в Набережных Челнах можно
получить образование по
специальности кондитер?**



**ТОРГОВО-
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ**

**ТОРГОВО-
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
ИНСТИТУТ**



Области применения

- Кондитерские
- Хлебозаводы
- Пекарни
- Кондитерские фабрики
- Рестораны и кафе
- Частные компании



Шедевры кондитерского мастерства



Самые большие торты
В мире

мое дорогое
ожное в мире



«Золотой феникс»

28 000 у.е.

**Гордитесь,
родители,
Ваши дети
кондитеры!!**





хочешь быть



уверенным в завтрашнем дне -

выбери профессию

кондитер

