

Детская страничка

Спросите ребенка, знает ли он, откуда берутся булочки в магазине? Кто их печет?

Скорее всего, ребенок ответит, что печет булочки **повар**. Исправьте его. Этот человек по профессии – **кондитер**.

-Что надевает на себя кондитер перед работой?

-Зачем кондитеру халат и колпак на голове? (Колпак нужен, чтобы закрыть волосы, иначе волосы могут попасть в выпечку. Фартук или халат нужен, чтобы защитить одежду, ведь на нее может попасть что-то и испортить. Еще фартук или халат нужны, чтобы грязь, пыль, нитки с одежды не попали в еду).

-Почему халат у повара и кондитера всегда светлый и никогда не бывает темным? (Халат должен быть чистым, чтобы грязь не попала в еду. На темном халате грязь не видна. Поэтому всегда у повара и кондитера белоснежная одежда)



3 мая в России, а также ряде стран постсоветского пространства, отмечается **День кондитера**.

В отличие от Международного дня поваров, который все специалисты, имеющие отношение к процессу приготовления пищи, празднуют 20 октября, сегодняшний День - профессиональный праздник людей, также связанных с приготовлением пищи, но «узконаправленной».

В отличие от повара и кулинара, в задачу которых входит вкусно накормить человека, перед кондитером стоит задача несколько иного толка. Он специализируется на приготовлении той части пищи, которая подразумевает создание разных видов теста и блюд на его основе, выпечки, кремов и десертов, то есть всего того, что мы так любим употреблять в пищу за чашечкой чая и кофе. Торты, пироги, пирожные, печенье, конфеты плюшки – спутники каждого праздничного застолья.

МАДОУ «Детский сад № 58»

МАДОУ «Детский сад № 58»



Кондитер

Телефон: 8 (3424) 23 22 78

и недостатки профессии

Ка кто такой кондитер?

Кондитер - профессиональный повар, который занимается созданием выпечки, конфет, пирожных, тортов, печенья, зефира... Словом, всех калорийных, сладких и вкусных блюд - кондитерских изделий.

Профессия кондитера объединяет в себе разных специалистов. Например, можно выделить:

⇒ **пекаря-кондитера** - профессионала, занимающегося только производством сладкой выпечки (круассанов, слоек, пирогов, тортов, рогаликов, печенья);

⇒ **кондитера-шоколадье** - специалиста, занимающегося только изготовлением вкусностей из какао-бобов (шоколада, шоколадных конфет, муссовых десертов);

⇒ **кондитера-оформителя** - специалиста, который сам ничего не выпекает и не готовит, но занимается украшением кондитерских изделий. Оформитель может изготавливать декор из карамели, из шоколада, из зефира и безе, а также выпускать популярные шоколадные фигурки или съедобные фотографии.



Что входит в обязанности кондитера

Кондитер - специалист занятой.

Ежедневно ему нужно выполнять множество самых разнообразных дел:

- высчитывать необходимое количество ингредиентов для приготовления теста, крема или украшений;
- сочетать разные продукты в разных пропорциях по рецептам;
- готовить самые разнообразные виды теста (песочное, слоёное, бисквитное);
- замешивать крем или начинку по специальным технологиям;
- работать с инвентарём (весами, миксерами, духовками, кондитерскими мешками);
- собирать торты разной степени сложности, высоты и толщины (двухъярусные, трёхъярусные, в виде определённых форм и фигур);
- украшать готовые сладости;
- проверять вес готовых сладостей;
- правильно упаковывать десерты для хранения и перевозки до места назначения.

Чаще всего кондитер работает по специальным заказам. Украшаются такие сладкие изделия очень разнообразно, поэтому люди получают не только вкусный десерт, но и незабываемые эмоции.

Как стать кондитером

Один из главных плюсов работы кондитера то, что для неё не нужно поступать в университет или институт. Получить диплом кондитера можно в колледже, техникуме или лицее.

Чтобы стать настоящим, а может даже всемирно популярным мастером своего дела, требуется всегда улучшать свои знания. Ведь мир сладостей не стоит на месте: появляются новые ингредиенты, новые схемы приготовления десертов, новое оборудование. Современный кондитер должен всё это уметь, а для этого нужно посещать мастер-классы, семинары и курсы.

Работа кондитера прямо связана с едой, специалист должен быть аккуратным, чистоплотным, опрятным. Очень важно иметь острый нюх и развитые вкусовые рецепторы. А для точного воспроизведения пожеланий заказчика и создания маленьких съедобных украшений хорошо бы развивать мелкую моторику рук.

Сложно ответить на вопрос, откуда появилась профессия кондитер. Кто-то считает, что она пришла к нам из Индии, кто-то уверен, что из Египта. В Европе профессия кондитер появилась при дворах королевских особ. Там часто заказывали балы, и конечно, не обходилось без десертов.