

Кондитер

✓ **Кваліфікація: кондитер 3 розряду**

Однією з найпривабливіших у харчовій промисловості є професія кондитера. Вміння приготувати смачно, красиво і з душею різноманітні торти, печива - то справа кондитера.

Він мусить знати не лише основи випічки, технології та правила, а й вміння творчо підходити до роботи.

Кондитер готує вироби з різних видів харчової сировини (борошна, сирної, марципанової маси, кремів, морозива та ін.) - торти, тістечка, печиво, рулети, кекси. Відповідно до заданої рецептури готує сировину: замішує, розкачує тісто, збиває креми. Виготовляє

напівфабрикати і випікає їх за

визначеною технологією. Оформляє вироби кремом, марципановою масою, шоколадом, фруктами і горіхами. Кондитер знає асортимент виробів, рецептури і режими їхнього готування, види сировини і способи її переробки, способи обробки кондитерських виробів. Кондитер - це професія, яка передбачає як ручну, так і механізовану роботу за допомогою автоматичних приладів та устаткування. Кондитер у роботі має освоїти багато прийомів та видів основних та підсобних робіт, має справу з великою кількістю сировини. Кондитер – це людина, котра працею завжди створює гарний настрій і робить повсякденне життя солодшим і смачнішим.

Кондитер 3-го розряду готує прості масові торти, тістечка та інші поштучні кондитерські і хлібобулочні вироби з нанесенням трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб із різних видів

сировини (борошняної, сирної маси або посипок); виготовляє різні види тіста, кремів, начинок, фаршів; готує напівфабрикати, штампує, формує та викладає вироби на листи; оздоблює вироби помадкою, кремом ; випікає вироби.



Перспективи

Професія кондитера творча, тому молодий талановитий працівник може принести значно більше нових ідей, втілень, ніж досвідчений, давно працюючий, і заклад отримає суттєві прибутки. Професія

кондитера вимагає великих знань та вмінь, але перспектива лише для художньо-обдарованих людей, які прагнуть здійснити творчі задуми, спираючись на історичний досвід та бажання піднести українську культуру на високий світовий рівень.

Навчання буде здійснюватися на базі Регіонального навчально-практичного центру з підготовки кухарів, кондитерів.



Ліцей здійснює **первинну професійну підготовку, професійно-технічне навчання** здобувачів професійної (професійно-технічної) освіти.

Специфічні вимоги: по закінченні терміну навчання - не менше 16 років.
Стать: чоловіча, жіноча