



Кто из нас не любит сладкое? Любой праздничный стол никогда не обходится без торта или какой-нибудь выпечки. На полках кондитерских магазинов красуются такие внешне аппетитные кондитерские изделия, что даже если человек не голоден у него появляется желание попробовать эту красоту. Все эти кондитерские изделия выпекаются как на больших кондитерских фабриках, так и в небольших частных и государственных кондитерских цехах. Люди, работающие в этих цехах и, занимающиеся выпечкой и оформлением уже готовых кондитерских изделий, называются кондитерами. Работа кондитеров очень интересная и творческая, ведь надо так выпечь торт, а тем более его украсить, чтобы человеку очень захотелось его попробовать. Вот именно поэтому каждый хороший кондитер должен обладать фантазией и художественным вкусом, а тем более, если он работает в тех кондитерских цехах, которые в большей степени специализируются на производстве тортов на заказ. Большинство тортов заказывается к юбилеям, свадьбам или детским дням рождения и естественно, что украшение такого торта можно доверить лишь только настоящему мастеру своего дела. А наилучшим подарком, для самого кондитера, будет такая вещь, как серебрянный кувшин, и не сомневайтесь он такой подарок достойно оценит. Также для украшения тортов требуется хорошая координация движений рук. Еще в работу кондитера входит замес различного теста, его выпечка и приготовление различных кремов. Замес теста зачастую проводится вручную, а его выпечка проходит при высоких температурах, поэтому работа кондитера не из легких. Особенно жарко в кондитерских цехах бывает в летнее время года. Кондитер должен быть физически вынослив, потому что он работает целый день стоя. Также у него должен быть определенный талант в приготовлении изделий по рецепту, ведь всем известно, что из одинакового набора продуктов две разные хозяйки приготовят одно и то же блюдо различное по вкусу. У кондитера должен быть развит тонкий вкус и обоняние, а также вкусовая память. Кондитер должен обладать хорошим глазомером, потому что обычно нарезка пирожных с одного большого пласта теста происходит на глаз и, лишь только потом взвешивается.

Обучение профессии кондитера.

Обучаются этой профессии в специальных колледжах и училищах, где после их окончания выдается государственный диплом и, присваивается третий или четвертый разряд. Всего таких разрядов шесть и чтобы достичь последнего нужно хорошо и умело трудиться непосредственно на своем рабочем месте. Когда присваивается шестой разряд, это означает, что кондитер достиг наивысшего мастерства и, может работать в самых престижных местах.