



Сегодня прилавки магазинов ломятся от всевозможных сладостей. Печенье всех видов и форм, разноцветный мармелад, шоколадки, кексы, карамели и леденцы – пробуя все эти вкусы, невольно задумываешься, а кто же их изготавливает? Все сладости, именуемые кондитерские изделия приготовлены умелыми руками кондитеров.

Кондитер – мечта из детства.

Многие дети в детстве мечтают стать кондитерами и собственноручно изготавливать шоколадные конфеты и торты. Это самая позитивная профессия в мире. Ведь сладости повышают настроение, а кто, как не кондитер первым пробует свои творения? И, хоть детская мечта приводит в ряды кондитеров не всех бывших мечтателей, всё же, эта профессия – очень популярна. Огромное число кафе, баров и других предприятий быстрого обслуживания предлагают большой ассортимент десертов, сладостей. Поэтому данная профессия пользуется стабильным спросом на рынке труда.

Как стать кондитером.

Выучиться азам профессии кондитер можно в профессионально технических училищах, техникумах пищевой промышленности, на курсах при комбинатах питания. Обычно, в эти учебные заведения идут учиться на базе неполной средней школы – после девятого класса, в этом случае придётся учиться около трёх лет. Обучение предполагает не только познакомить студентов с методами приготовления пищи и свойствами продуктов, но и обучить работе на современном оборудовании. Ведь пищевая промышленность в последние годы сильно видоизменилась: многие процессы выполняются автоматически, поэтому знание различного вида оборудования поварам – кондитерам необходимы. Практическим навыкам студенты будут обучаться прямо с первого курса, проходя практику в кафе, ресторанах, на пищевкусовых фабриках.

Качества, необходимые кондитеру.

Любая пища должна готовиться с душой. Поэтому, успешными могут стать только те кондитеры, которые пришли в эту профессию по велению сердца, которым нравится готовить, создавать вкусные и красивые сладости. Ещё необходимое качество – тщательность и скрупулезность, ведь ингредиенты в рецептах должны отмеряться

очень точно. О таком качестве, как чистоплотность можно даже не говорить – любая профессия, связанная с продуктами это предполагает. Немаловажное значение имеет фантазия и склонность к творчеству, ведь в профессии кондитера важно не только вкусно испечь и приготовить, но и красиво оформить.

Карьерный рост.

Карьерный рост в этой профессии осуществляется с повышением разряда. Самый высокий разряд, дающий звание мастера высокого класса – шестой. Но достичь его бывает не легко. И если с начальными разрядами будут поручать несложную работу – посыпать торт крошкой, помыть инструменты, то с повышением разряда будут предлагаться более сложные работы, требующие определённого мастерства и умения. Но самой высокой ступеньки карьерной лестницы можно достичь, участвуя в различных конкурсах творцов сладостей. Начиная с малых отраслевых соревнований, участвуя и побеждая, можно добиться участия в международных конкурсах, после чего, двери самых престижных заведений питания призывно распахнутся перед специалистом такого высокого класса.