



Презентация на тему:
«История возникновения
профессии Кондитер».



Профессия «Кондитер».

Краткое описание:

Мастерство приготовления вкусных лакомств — кондитерских изделий — ценилось во все времена, а секреты изысканного вкуса тортов, конфет и других сладостей всегда хранятся в строгой тайне. Кондитер — специалист, обладающий знаниями и навыками приготовления кондитерских изделий и технологией данного процесса. Кондитер должен обладать изысканным вкусом, фантазией и иметь склонность к творчеству. Лучшие творения специалистов этого профиля по праву сравнивают с произведениями искусства.



История профессии:

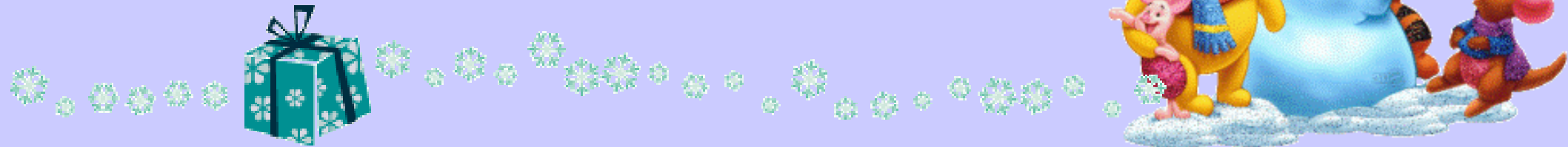
Трудно достоверно установить время возникновения кондитерского ремесла. Возможно, первыми кондитерами были индейцы майя, открывшие удивительные свойства шоколада, или жители древней Индии, познавшие вкус тростникового сахара и готовившие из него сладкие палочки. Известно, что во время археологических раскопок в Египте найдены «конфеты», изготовленные вручную из фиников. В более поздние времена, при дворах королевских особ и высшей знати, в Европе, кондитеры входили в число привилегированных слуг.

В наши дни кондитерская отрасль переживает период подъёма, активно осваивает новые технологии и наработки из смежных областей кулинарии. Российские специалисты, базируясь на достижениях советского периода, возрождают национальные традиции.



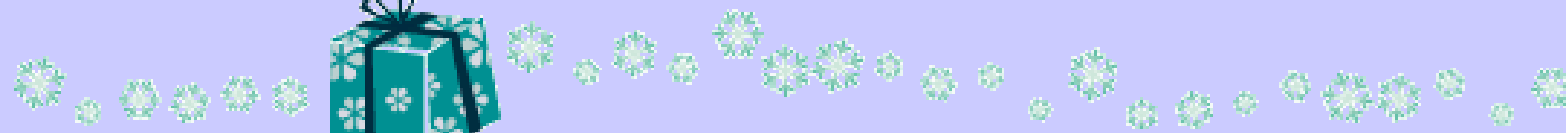
Требования к профессии, перспективы:

Если образование по профессии кондитер может получить практически каждый желающий, то стать настоящим Мастером своего дела дано не всем. Художественный вкус, стремление к постоянному совершенствованию и образованию — необходимые черты для желающих достичь вершин. Именно в таких случаях открываются перспективы стать профессионалом и создать собственный шедевр, который войдёт в анналы кулинарного искусства.



Плюсы и минусы, особенности и трудности профессии:

Несмотря на кажущуюся лёгкость и привлекательность профессии, кондитерам приходится работать в условиях повышенной влажности и температуры, испытывать эмоциональные и физические нагрузки. Не рекомендуется работать в кондитерском производстве людям, страдающим аллергией или имеющим недостаточное обоняние. Однако перед теми, кого не пугают эти сложности и трудности, открываются привлекательные перспективы личного и профессионального роста.



Где получить профессию:

Получить профессию кондитер можно в специализированных профессиональных учебных заведениях, после окончания которых, присваиваются разряды.

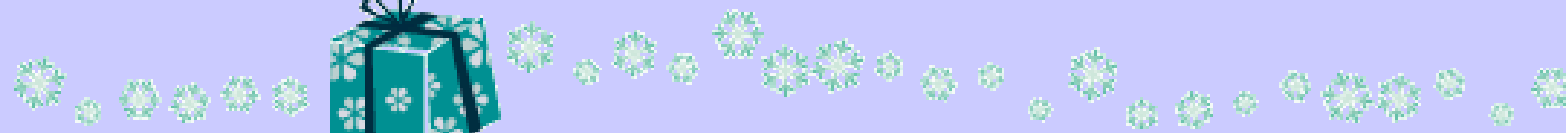
Имеется возможность продолжить образование в ВУЗе, по специальности «технолог кондитерского производства».

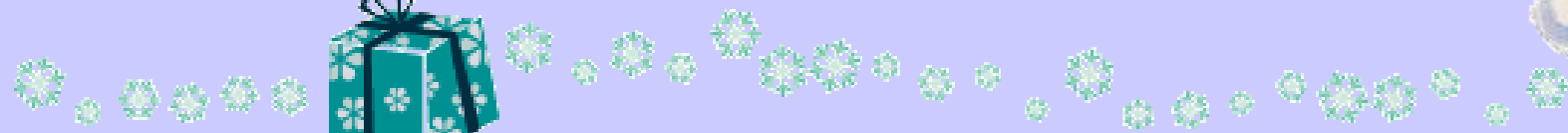
Кроме государственной системы образования, в России функционируют частные образовательные заведения, проводятся мастер-классы и обучающие семинары для

кондитеров.



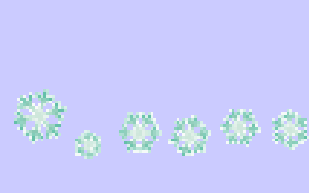
Кондитерские изделия:







Ночник из кокоса - nakartemira.ru



Спасибо за внимание!

