



ПАСПОРТ
Профессиональной пробы
по профессии
«Кондитер»

Место проведения профессиональной пробы: Костромская область, город Галич, ул. Гладышева, д.71, ОГБПОУ «Галичский индустриальный колледж Костромской области»

Пробу проводит:

Макова Ксения Александровна, мастер производственного обучения.

Цель профессиональной пробы:

Ты попробуешь себя в роли кондитера, научишься технологии приготовления кондитерских изделий, десертов. Научишься грамотному оформлению блюд. Примешь участие в мастер – классе по приготовлению кондитерских изделий, десертов и украшений для них. В течение 2 часов у тебя будет возможность создать оригинальное блюдо.

Продолжительность пробы: 2 часа

Количество участников: 10 человек

Содержание профессиональной пробы:

Кондитер должен понимать, что результаты его труда должны доставлять радость. Приготовленные сладости должны быть не только вкусными, но и эстетически привлекательными. Яркие и аппетитные пирожные, кексы, торты обращают на себя внимание и радуют глаз, создавая атмосферу праздника. Кондитер, конечно, не музыкант, но почти художник, который ежедневно создает шедевры кулинарного искусства. Он создает вкусные и одновременно красивые кулинарные шедевры.

В ходе проведения профессиональной пробы тебе предстоит узнать многое о составе пищи и ее калорийности, о физиологии питания, санитарии и гигиене, о правилах составления меню, о технологии приготовления пищи и даже об эксплуатации оборудования.

Ожидаемый результат:

- знакомство с профессией «Кондитер»;
- знакомство с технологией приготовления кондитерского изделия;
- овладение начальными навыками сервировки блюд

Контакты: тел.(49 437) 42 163

e-mail: rescentrgik@gmail.com