

Сегодня, в сфере общественного питания одной из востребованных профессий является **кондитер** - профессиональный повар, создающий кондитерские изделия, десерты, и другую выпечку.

Кондитер занимается приготовлением различных видов теста, начинок, кремов по заданной рецептуре, выпекает и украшает продукцию.

Содержание деятельности кондитера:

- выполнение отдельных работ в процессе изготовления тортов, пирожных и фигурного печенья;

- приготовление сиропов и кремов, сбивание и окрашивание крема, варка сиропа;

- раскладка, выравнивание и разрезание бисквита по размерам на пласти для тортов и пирожных;

- набивание/намазывание тортов и пирожных кремом или начинкой с регулированием толщины слоя крема;

- приготовление полуфабрикатов для отдельных видов кондитерских изделий;

- проверка качества поступающего печенья, начинок, кремов.

- декорирование тортов и пирожных со сложной отделкой;

- разработка технологии и рецепта приготовления сладостей и кондитерских изделий.

Для определения уровня мастерства кондитеров введено разделение специалистов на разряды. С повышением разряда мастер приобретает дополнительные навыки, свидетельствующие о его профессионализме и помогающие ему выполнять более сложные задания.



Профессионально важные качества специалистов сферы общественного питания:

- хорошо развитый глазомер (умение быстро и точно без взвешивания определять массу полуфабриката);

- высокое развитие зрительной образной, вкусовой, обонятельной и двигательной памяти;

- высокий уровень концентрации и переключения внимания;

- творческое мышление, пространственное воображение;

- физическая выносливость, ответственность;

- аккуратность, терпеливость;

- доброжелательность, изобретательность.

Медицинские ограничения:

- заболевания органов дыхания;

- заболевания сердечно-сосудистой системы;

- нервно-психические расстройства;

- заболевания органов пищеварения;

- тяжелые заболевания опорно-двигательного аппарата;

- кожные и аллергические заболевания;

- хронические инфекционные заболевания;

- заболевания почек и мочевых путей.

Профессии сферы общественного питания



Уважаемые старшеклассники!

Выбор будущей профессии всегда является сложной и очень важной задачей для молодых людей, покидающих стены школ. От этого выбора зависит будущее не только человека, но и всего государства.

От поколения к поколению люди передавали опыт приготовления пищи, бережно хранили все традиции, связанные с едой, понимая, что пища - основа жизни, здоровья и благополучия. Развитие профессиональной кулинарии связано с появлением предприятий внедомашнего питания. Возникли они еще в Древней Руси. Вначале это были корчмы (от славянского корня "корм"), в которых путники могли найти приют и пищу. Затем появились придорожные трактиры (от латинского "trakt" - путь, поток) -

гостиницы с обеденным залом и кухней. В то же время наряду с трактирами в крупных городах России стали появляться рестораны (от лат. "restauratio" - восстановление). В России первая



кулинарная школа была открыта в Петербурге 25 марта 1888 года по инициативе профессора И. Е. Андриевского и кулинара Д. В. Капшина.

Предприятия общественного питания играют важную роль в жизни общества. Сфера услуг пищевой промышленности продолжает совершенствоваться и расширяться с каждым годом. Сегодня профессии данного направления одни из наиболее востребованных на современном рынке труда. Рассмотрим несколько из них.

Технолог общественного питания, повар, кондитер.

Любое предприятие общественного питания - это своего рода конвейер, сложный механизм, в котором от исправности всех, даже самых маленьких деталей зависит конечный результат.



Работа технолога общественного питания является первичной в процессе приготовления пищи. Он определяет качество еды, ее безопасность и вкусовые особенности. Технолог, зная технологию производства продуктов питания, рецептуру блюд, закладку продуктов, технику безопасности приготовления

пищи содействует тому, что сырье превращается в высококлассный продукт.

Технолог:

- организует производство (размещает оборудование, обучает правилам пользования);
- составляет меню;
- распределяет обязанности между поварами и контролирует их работу;
- проверяет нормы выхода блюд продукции;
- отвечает за исправность кухонного оборудования и качество готовой пищи;
- контролирует соблюдение санитарных норм;
- составляет технологические карты новых блюд (расчет количества продуктов, калорийности и т.д.);
- осуществляет своевременное снабжение производства сырьем, инструментами, инвентарем и т.д.

Технолог должен хорошо разбираться в диетологии, знать всё о калорийности тех или иных продуктов и их насыщенности витаминами и другими полезными микроэлементами.

Повар - это специалист, который осуществляет приготовление, раздачу блюд, кулинарных изделий, а также приготовление и хранение сырья и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания.

Повар осуществляет первичную обработку сырых продуктов, приготовление блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и птицы, холодных блюд и закусок, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста с фаршем, супов, соусов, сладких блюд и напитков, а также хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Повар занимается оформлением и раздачей блюд. В процессе работы осуществляет контроль за нормами расхода сырья и полуфабрикатов, определяет качество приготовления пищи.

Сегодня содержание трудового процесса повара меняется. Современные кухни ресторанов и столовых оборудованы электропечами, набором различных машин для обработки продуктов, холодильными камерами. К услугам современного повара - различные машины-автоматы и полуавтоматы для приготовления теста, овощных блюд, различные смесители для смешивания продуктов, миксеры для взбивания, дозировщики для определения определенной дозы или меры чего-либо.

Повар должен знать основные свойства сырья, материалов и полуфабрикатов, используемых для приготовления кондитерских изделий, технологию и режим приготовления, способы отделки изделий, правила технической эксплуатации оборудования, его регулировку.

