

# Кондитер



## *Особенности и дополнительные сведения*

Кондитер изготавливает различные виды теста для тортов, пирожных, кексов, печенья, делает всевозможные начинки и крема, помадку, шоколад, взбитые сливки, желе и т. д. Выпекает кондитерские изделия и оформляет их. Осуществляет процесс подготовки полуфабрикатов.

Кондитер работает самостоятельно, либо в коллективном конвейере. Обязанности кондитера различного разряда сильно отличаются. Так, кондитер самого высокого разряда изготавливает или контролирует процесс изготовления высокохудожественных, оригинальных, фигурных, заказных, национальных тортов. Формирует сложнофигурные тестовые заготовки, занимается сложной художественной отделкой изделий, монтажом рисунка из деталей различной величины, разрабатывает оригинальные рецептуры и технологии изготовления тортов, пирожных.

В обязанности начинающего кондитера входят: вырезка ножом или выбивание выпеченного бисквита из форм и дальнейшая чистка форм; подвозка полуфабрикатов к рабочему месту; заполнение специальной техники кремами, начинкой и регулирование ее работы; помощь кондитеру более высокого разряда.

## *СПРАВКА*

Восточные рахат-лукум и халва, австрийский яблочный штрудель, французская таргалетка и знаменитая шарлотка, английские трюфеля...

Да, это профессия кондитера. Мастера по приготовлению сладостей ценились во все времена. А рецепты знаменитых блюд хранились в строжайшей тайне, передавались по наследству от отца к сыну. При дворах королей и ханов кондитеры относились к привилегированной части слуг. Самими древними кондитерами считаются арабы, которые еще в 850-х годах использовали для приготовления сладостей сахар. Неслучайно, что Иран до сих пор остается лидером по производству самых разнообразных кондитерских изделий. Само слово "кондитер" произошло от итальянского глагола "кандиере", что означает "варить в сахаре". Это слово совпало с латинским словом "кондитор", то есть мастер пищи. В результате, европейцы XVIII века стали ошибочно называть изготовителей сладостей не «кандирами», а кондитерами.

## *Где получить профессиональные навыки и умения*

Учреждение образования  
«Молодечненский  
государственный колледж»

## *Адрес*

г. Молодечно, улица  
Городокская, 111



**Вас ждут рабочие  
места в кондитерских  
цехах  
города Молодечно и  
Минской области**