

Профессия «повар-кондитер»



Повар-кондитер – единственный повар, чьи блюда дети съедают охотно и без уговоров. Это волшебник десертов, повелитель теста и кудесник оформления. Но так ли сладка его жизнь?

Повар кондитер – это кулинар, занимающийся изготовлением различного рода десертов и кондитерских изделий в соответствии с рецептурой. Нередко мастера сами придумывают новые блюда и составляют их рецепты. Часто люди путаются и задают вопрос, кондитер – это кто: человек, который готовит десерт, или тот, кто его продает? Поэтому приставка «повар» в названии профессии вносит необходимую ясность.

Описание и характеристика профессии

Итак, кто такой кондитер и где он работает. Специалисты этого направления трудятся в ресторанах, кафе, столовых, кофейнях, кулинарных отделах супермаркетов и, разумеется, в кондитерских. Они чаще всего готовят по утвержденному технологом рецепту.

Повар-кондитер высокого уровня должен уметь готовить широкий ассортимент блюд. Все сладости подразделяются на мучные (торты, пирожные, кексы) и сахаристые (шоколад, конфеты, мороженое).

Если речь идет о высокой кухне, то здесь мастер готовит десерт для конкретного посетителя. Кулинар может экспериментировать, большую роль играет умение украсить и правильно подать блюдо. При этом профессионал должен не только приготавливать десерты, но и следить за их калорийностью и свежестью.

