*Работа кондитера популярна еще с давних времён. Высокое мастерство в этом искусстве принадлежит арабам, которые с IX века знали, как изготовить сахар. По одной из версий, само слово «кондитер» произошло от арабского «candy», что означает «сласти». Именно этому народу принадлежит создание до сих пор популярных десертов: халвы, шербета и рахат-лукума.  
Другая версия происхождения слова «кондитер» — итальянский «cantiere», что означает «сваренное в сахаре». Именно европейцы удивляли мир своими сладостями, начиная со Средневековья. Особенно знамениты и искусны в кондитерском деле французы и итальянцы. Повара работают в кондитерских, ресторанах, кафе, кофейнях, в кулинарных отделах супермаркетов. Специалисты чаще всего используют при приготовлении рецепты и инструкции, утвержденные технологом.*





**ПОВАР. КОНДИТЕР.**

|  |  |
| --- | --- |
| Профессиональные обязанности Если говорить о профессии кондитера, то перечень обязанностей работника напрямую зависит от уровня его квалификации. Существует 6 квалификационных разрядов:  **Первый**. Эта категория у первокурсников колледжей. Ученик делает самостоятельно только простейшие вещи (режет тесто, наполняет кремом кондитерские мешки, моет посуду), в остальном он только помогает мастеру.  **Второй**. Присваивается после сдачи экзамена, учащийся уже может резать бисквит, готовить простые полуфабрикаты и кремы.  **Третий**. На рабочем месте такие сотрудники могут изготовлять простые десерты, месить тесто, делать начинки, украшать готовые изделия.  **Четвертый**. Для его получения требуется пройти квалификационное испытание. Теперь кондитер имеет полное право самостоятельно готовить мучные десерты.  **Пятый**. Кулинар такого разряда может делать нестандартные изделия под заказ, сложные торты и конфеты.  **Шестой**. Высшая категория, которая дает возможность подбирать ингредиенты, придумывать и воплощать на практике собственные рецепты, создавать уникальные изделия для торжеств.  *Такой повар имеет право руководить работой менее квалифицированных коллег.* | **Кому подходит**  Описание профессии наталкивает на мысль о преимущественно женском труде. В основном так и есть, но среди знаменитых кондитеров немало мужчин, которые занимались этим с раннего возраста.  Стоит отметить плюсы и минусы профессии кондитера.  К положительным сторонам относятся: востребованность специалистов этой профессии, как среди работодателей, так и среди частных заказчиков, достойный уровень оплаты труда, возможность реализовать свой творческий потенциал и желание творить.  Характеристика профессии была бы неполной, если не вспомнить про ее недостатки: физически тяжелый труд, весь день повар проводит на ногах, работая руками; неблагоприятные условия труда (высокая температура от духовок и плит, закрытое помещение, нередко без естественного освещения).  Кондитер должен хорошо разбираться в продуктах, знать их калорийность и биологическую ценность, особенности первичной обработки, сочетания и приготовления. Необходимо соблюдать сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых блюд. Важную роль играет умение работать со специальным оборудованием, а также наличие эстетического вкуса и творческой жилки. |