

Повар-кондитер – квалифицированный специалист-универсал, который создает как кондитерские изделия и десерты (мороженое, халва, варенье, торты, вафли, печенье, конфеты и т.д), так и закуски, первые и вторые блюда.

В обязанности повара-кондитера входит:

- подготовка рабочего места, инструментов и оборудования (весов, кухонных комбайнов, печей и т.д.);
- проверка наличия и качества продуктов, а также подготовка сырья к работе;
- приготовление блюд и кондитерских изделий различной степени сложности с соблюдением стандартов, норм закладки продуктов и выхода согласно технологическим картам;
- порционирование, оформление и отпуск готовых изделий;
- приготовление различных видов теста, начинок, кремов по заданной рецептуре;
- выпечка изделий из теста;
- отделка и украшение готовой продукции;
- содержание рабочих поверхностей, плит, холодильников и другого оборудования в чистоте и порядке;
- охлаждение, заморозка и хранение полуфабрикатов;
- упаковка и маркировка готовой продукции.

Добиться профессионального успеха повару-кондитеру поможет наличие таких **личностных качеств**, как:

- обонятельная и тактильная чувствительность, обонятельная память;
- хорошее вкусовое и цветовое восприятие, вкусовая память;
- хороший глазомер;
- изысканный вкус, фантазия, склонность к творчеству;
- способность к распознаванию небольших отклонений параметров технологических процессов от заданных значений по визуальным признакам;
- способность одновременно воспринимать несколько объектов;
- хорошо развитое чувство хронометража;
- динамичность мышления;
- хорошая координация движений обеих рук, твердость руки, устойчивость кистей;
- способность к выполнению мелких точных движений;
- оперативность;
- физическая выносливость: умение интенсивно работать в течение длительного времени без снижения результативности;
- энергичность;
- умение импровизировать;
- ответственность

Повар-кондитер должен знать:

- характеристики пищевой ценности продуктов, признаки их доброкачественности;
- правила, сроки хранения и реализации сырой и готовой продукции;
- технологию приготовления блюд;
- нормы, соотношения и последовательность закладки продуктов;
- правила взаимозаменяемости сырья;
- устройство и правила эксплуатации инвентаря и оборудования;
- основы лечебной и диетической кулинарии;
- ассортимент выпускаемых кондитерских изделий;
- виды кондитерского сырья и его свойства;
- рецептуру и режим приготовления кондитерских изделий;
- устройство и правила использования специального оборудования;
- санитарно-гигиенические нормы пищевого производства.

Повар-кондитер должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества продуктов и готовых блюд;
- подбирать и использовать инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления блюд;
- готовить и оформлять блюда в соответствии с рецептами и технологическими картами;
- выбирать режимы приготовления отдельных блюд;
- выбрать оптимальные способы хранения готовых блюд;
- производить обработку исходного кондитерского сырья в соответствии с его свойствами;
- приготавливать и отделявать различные виды кондитерских изделий.

Профессия повара востребована в любой отрасли: в образовании (школах, больницах, детских садах), в медицинских учреждениях, производственных столовых, современных офисах, шикарными ресторанах, в армии и флоте. В хороших отелях профессия повара считается ключевой в гостиничном бизнесе. Повар—кондитер работает в ресторанах, кафе, столовых, а также может создать собственный бизнес.

Пряники и современность

Сегмент пряников и коврижек в России является достаточно крупным, занимающим на рынке мучных кондитерской изделий прочное третье место, уступая первые позиции печенью и многообразному сегменту тортов и пирожных. Традиционно отечественный рынок пряников считается одним из самых стабильных. Наличие постоянной потребительской аудитории (хоть и не очень большой, но весьма преданной), практически полное отсутствие зарубежных игроков в этом сегменте кондитерского рынка (российские компании способны удовлетворить спрос на пряники в полном объеме), устоявшийся, десятилетиями сложившийся ассортимент – из года в год были главными основами пряничного рынка. Но время идет, запросы потребителей видоизменяются, и, как и все другие сегменты кондитерского рынка, рынок пряников ждут перемены. Давайте посмотрим, какие тенденции на рынке пряников являются на сегодня основными. Сейчас ассортимент пряничных изделий разнообразен, но, несмотря на это разрабатываются все новые и новые виды продукции. Например: «Пряничный десерт» (имбирный с повидлом), «Вятский пряник» (пряники заварные), пряники с ароматом «Дюшес», пряники сырцовые со вкусом морозной ягоды, пряник «Сибирский», коврижки «Со вкусом рябины на коньяке», пряники с начинками со вкусом малины, клюквы и многое другое. Поражает своим многообразием и огромное количество техник росписи. Среди них: техника мокрым по мокрому, различные виды вышивки (крестиком, гладь, ришелье, рококо, полупрозрачное кружево), работа с трафаретом и аэрографом, растушевка, украшение мастикой, нанесение прямой печати с помощью пищевых принтеров и многое другое.

Сейчас и обычные торговые точки, и интернет-магазины предлагают пряники любых форм, размеров, цветов, к любому торжественному и не очень случаю. Кроме того, в широком ассортименте детские пряники в виде персонажей современных мультфильмов или последняя тенденция пряничной моды – 3D-пряники. А еще в наличии пряничные корабли, пряничные поезда – кажется, для современных кондитеров нет ничего невозможного!

Каким образом в настоящее время можно приобщить юное поколение к пряничному творчеству? Одни познают начальные азы дома с мамой или бабушкой, или даже самостоятельно, другие в школе, на кружках, третьи в училищах, техникумах и колледжах. Студенты профессии «Повар, кондитер» ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум» не только изучают теоретический материал по изготовлению пряников и выполняют практические работы на занятиях учебной практики, но и охотно принимают

участие во внеурочных мероприятиях. Это, например, мастер – классы в рамках проекта «Билет в будущее», неоднократно проходившие на базе ГБПОУ «УАПТ», городские мастер – классы по росписи пряничных изделий, участие в международном благотворительном фестивале кондитерского мастерства и творческого искусства «Пряничный домик», г. Волгоград, ТРЦ «Мармелад», 2022 год.

Студенты профессии «Повар, кондитер» приглашают учащихся школ на мастер-классы по росписи имбирных пряников, проводимые на базе техникума!

Вовлечение подрастающего поколения в пряничное движение способствует изучению национальных традиций своего народа, формированию чувства гордости за свою Родину, ее историю, воспитание художественно-эстетического вкуса, эстетических потребностей, формирование уважительного отношения к истории и культуре родного края, развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками, формирование мотивации к творческому труду и бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

