

Специалист по приготовлению широкого ассортимента основных и сложных кондитерских изделий, десертов (выпечка, торты, пирожные, крема, мороженное и др.) в соответствии с принятой рецептурой и технологиями, учетом пожеланий потребителей. В обязанности повара-кондитера входит проверка наличия и качества продуктов, приготовление и эстетическое оформление готовых изделий, установление норм хранения и маркировка изделий в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами, применение новых рецептурных технологий.



## ДОЛЖЕН ЗНАТЬ

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству мучных кондитерских изделий
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении изделий
- правила использования, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря
- способы отделки и варианты оформления мучных кондитерских изделий
- правила хранения и требования к качеству мучных кондитерских изделий

## ДОЛЖЕН УМЕТЬ

- использовать различные технологии приготовления и оформления мучных и кондитерских изделий
- определять их соответствие технологическим требованиям к основным мучным кондитерским изделиям
- оценивать качество готовых изделий, упаковывать и маркировать их
- рассчитывать расход сырья на приготовление кондитерских изделий
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним

## ПРОФЕССИОНАЛЬНО ВАЖНЫЕ КАЧЕСТВА

- физическая сила и выносливость
- тонкое обоняние и вкусовая чувствительность
- развитая моторика рук
- развитый эстетический вкус; оригинальность
- чистоплотность, аккуратность, опрятность

## МЕДИЦИНСКИЕ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ

- некорректируемые нарушения зрения и цветоразличения
- нарушения координации движений кистей и пальцев рук
- эндокринные заболевания
- хронические инфекционные заболевания
- заболевания желудочно-кишечного тракта

## УЧЕБНАЯ СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

### Среднее профессиональное образование

- 43.01.09 Повар, кондитер
- 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
- 19.01.17 Повар, кондитер
- 19.02.10 Технология продукции общественного питания

## ГДЕ МОЖНО УЧИТЬСЯ

- ГБПОУ Ямало-Ненецкого АО "Новоуренгойский многопрофильный колледж"
- ГБПОУ Ямало-Ненецкого АО "Ноябрьский колледж профессиональных и информационных технологий"
- Филиал ГБПОУ Ямало-Ненецкого АО "Ямальский многопрофильный колледж" в г. Лабытнанги

## ГДЕ МОЖНО РАБОТАТЬ

- Кафе, рестораны, столовые
- Кондитерские фабрики
- Кулинарные отделы супермаркетов
- Индивидуальный предприниматель