

Кондитер

- готує кондитерські напівфабрикати;
- робить готові кондитерські вироби;
- прикрашає кондитерські вироби;
- керує машинами та апаратами, що використовуються у виробництві кондитерських виробів.



Бачите себе кондитером? Зголосіться до нас!

Wielkopolska Izba Rzemieślnicza
w Poznaniu
al. Niepodległości 2,
61-874 Poznań
tel.: 61 853 78 05
oswiata@irpoznan.com.pl
www.irpoznan.com.pl



Wielkopolska Izba Rzemieślnicza
w Poznaniu



Кондитер



Опис роботи кондитера:

Виготовляє широкий асортимент пляцків, тістечок, тортів і десертів, а також декорує готові вироби. Відповідає за правильну підготовку напівфабрикатів і додатків до виробів. Оцінює придатність сировини та готує її до виробництва. Формує коржі, випікає, або смажить їх і перекладає відповідними масами і завершує цукром, глазур'ю, залежно від виду виробу. Найголовнішою метою є надання продукту найкращої якості, виготовлення відповідно до принципів безпеки харчових продуктів.

Місце праці:

Кондитерські цехи, готелі, кафе, бари, кондитерські підприємства.

Вимоги:

Хороша координація очей і рук, розвинене відчуття смаку і запаху, акуратність, креативність, терпіння, здатність до взаємодії з іншими людьми.

Як можна отримати кваліфікацію у цій професії:

Професійне навчання триває три роки. Здійснюється за дуальною системою і проходить по черзі в професійно-технічній школі першого ступеня (теорія) та у роботодавця на основі трудового договору про професійну підготовку (практика). Завершенням професійного навчання є складання іспиту та отримання свідоцтва підмайстра, що підтверджує отримання професійної кваліфікації з даної професії в даній країні та за кордоном. У більш довгостроковій перспективі є можливість продовження навчання в професійно-технічній школі другого ступеня, здати випускний іспит та іспит на звання техника, а також навчатись у ВНЗ. Ви також можете отримати диплом магістра, який підтверджує володіння найвищим рівнем професійної кваліфікації в галузі даного ремесла.