

Кондитер

Кондитер изготавливает различные виды теста для тортов, пирожных, кексов, печенья, делает всевозможные начинки и крема, помадку, шоколад, взбитые сливки, желе и т. д. Выпекает кондитерские изделия и оформляет их. Осуществляет процесс подготовки полуфабрикатов. Кондитер работает самостоятельно, либо в коллективном конвейере.

Для того чтобы работать по профессии кондитера, не обязательно иметь высшее профессиональное образование по соответствующей специальности. Для данной профессии достаточно иметь диплом о среднем профессиональном образовании, полученный в колледже или техникуме, или, к примеру, достаточно окончить специальные курсы.

Обязанности кондитера 1 и 6 категории сильно отличаются. Так, кондитер самого высокого разряда изготавливает или контролирует процесс изготовления высокохудожественных, оригинальных, фигурных, заказных, национальных тортов. Формирует сложно фигурные тестовые заготовки, занимается сложной художественной отделкой изделий, монтажом рисунка из деталей различной величины, разрабатывает оригинальные рецептуры и технологии изготовления тортов, пирожных. В обязанности начинающего пекаря – кондитера 1 категории входят: вырезка ножом или выбивание выпеченного бисквита из форм и дальнейшая чистка форм; подвозка полуфабрикатов к рабочему месту; заполнение специальной техники кремами, начинкой и регулирование ее работы; помощь кондитеру более высокой категории.



Карьера кондитера начинается в столовой, кафе или фабриках и заводах по изготовлению кондитерских изделий в должности помощника кондитера или кондитера 1 категории. Кондитер может повысить свою квалификацию до 6, самого высокого разряда. Такие специалисты особенно востребованы на кухнях крупных и богатых ресторанов, гостиниц, где они изготавливают VIP-заказы. Это оригинальная, штучная работа. Соответственно заработная плата кондитера ресторана на порядок выше, чем у штатного кондитера кафе.

Место работы и карьера

Кондитеры могут работать на хлебокомбинатах, предприятиях общественного питания (кафе, рестораны, столовые, закусочные), в оздоровительных лагерях, в санаториях. Без людей этой профессии не обойдется ни одно образовательное учреждение (школы, детские сады, колледжи, техникумы, училища, институты). Мастера кондитерского производства работают также и на заготовочных фабриках, и на комбинатах полуфабрикатов.



При наличии управленческих навыков кондитер может продвигаться по карьерной лестнице и стать руководителем смены, цеха или производства. Некоторые опытные специалисты предпочитают заниматься частной практикой, открывая собственные кондитерские и пекарни.

Средняя заработная плата в Приморском крае по рабочей профессии «Кондитер» по данным сайта <http://primorskij-kraj.trud.com/salary/67475/4539.html> на 11.01.2017 г.

Населенный пункт	Уровень заработной платы, руб	Населенный пункт	Уровень заработной платы, руб
Уссурийск	17000	Артем	20000
Владивосток	30000	Пограничный	18500
Лучегорск	28000	Камень-Рыболов	17500
Находка	27000	Партизанск	17000