

КОНДИТЕР

Главным украшением любого праздничного стола всегда был десерт. И не важно что это будет – огромный торт, скромные пирожные или другая выпечка – десерт всегда ждут с огромным нетерпением, а потом долго обсуждают его вкусовые качества и оформление. Почему? Да потому что сладкий десерт – это источник искренней радости и настоящего счастья. Ведь не даром говорится, что лучшее лекарство при плохом настроении – это пирожное или кусочек шоколада.

И за эти сладкие "кусочки счастья", которые сегодня можно купить в любом магазине, мы должны быть благодарны представителям **профессии кондитер**.



Кондитер - профессиональный повар, специализирующийся на изготовлении сладостей: кондитерских изделий, выпечки и всевозможных десертов (варенье, мороженое, шоколад и т.д.).

Сегодня профессия кондитера объединяет сразу несколько узких специализаций: это и шоколатье, и пекарь, и кулинар, и даже дизайнер кондитерских изделий. Главное **преимущество профессии кондитера** – возможность проявить свои творческие таланты и дарить радость людям. Ведь кондитеры – это настоящие волшебники, создающие не только вкуснейшие сладости, но и хорошее настроение.

Не менее важное преимущество этой профессии – востребованность. Как уже было отмечено, попробовать собственные силы кондитер может как на крупном предприятии (пекарня, гостиница, хлебозавод, кондитерский завод), так и на небольшом производстве (кондитерская лавка, маленький кафетерий, собственный бизнес).

ГДЕ ПОЛУЧИТЬ ПРОФЕССИЮ КОНДИТЕРА?

Получить профессию кондитера сегодня можно в ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж».