**Пекарь, кондитер**

****

**Содержание труда**

Основная работа пекаря-кондитера – это изготовление теста в соответствии с рецептом.

Кондитерские изделия часто приходится еще и украшать.

Пекарь-кондитер занимается расфасовкой/упаковкой готовой продукции (на большом производстве - часто с использованием машин) и, при необходимости, складирует и выдает ее торговой сети.

В профессии пекаря-кондитера в соответствии с содержанием работы можно выделить два направления.

Пекарь печет хлеб, булку и сепики, пироги, крендели и плетенки.

Кроме того, он изготавливает и полуфабрикаты – основания для пиццы и торта, корзиночки, тесто и т.д.

Кондитер занимается изготовлением тортов, пирожных, бисквитов, кексов, печенья, начинки, покрытий и украшений.

Установочный 2 разряд пекаря, 2 разряд кондитера.

**Должен знать:**

ассортимент, качество, пищевую ценность и возможности использования сырья, оборудование и средства труда, необходимые для работы, принципы здорового питания и владеть профессиональной терминологией, требования гигиены и безопасности труда.

**Должен уметь:**

делать тесто из пшеничной и ржаной муки или из их смеси (рассыпчатое и песочное тесто, бисквитное, заварное, слоеное и дрожжевое тесто, тесто воздушное и тесто для имбирного печенья (пипаркоок),

изготавливать различные начинки, покрытия и украшения, определять качество полуфабрикатов и готовых изделий.

**Профессионально важные качества:**

способность концентрироваться;

способность переносить физические и моральные нагрузки;

мастерство рук;

творческие способности;

старательность.

**Медицинские противопоказания:**

инфекционные заболевания;

нарушение функций опорно-двигательного аппарата;

психические заболевания;

болезни, связанные с потерей сознания;

варикоз вен;

заболевания желудочно-кишечного тракта.

**Родственные профессии:**

повар, повар-кондитер, бисквитчик, вафельщик, машинист поточной линии формирования хлебных изделий, машинист тесторазделочных машин, формовщик теста.









