

**Требования
к кандидатам на признание квалификации «Кондитер»,
не имеющим профильного образования:**

1) Условия признания неформального образования:

Кандидат предоставляет сертификат или свидетельство о завершении обучения краткосрочных курсов по заявленной профессии, выданные организацией, предоставляющей образовательные услуги, для принятия решения о проведении процедуры признания профессиональной квалификации.

2) Условия признания информального образования:

Кандидат предоставляет описание результатов полученного опыта по заявленной профессии (портфолио или интервью) для принятия решения о проведении процедуры признания профессиональной квалификации.

Кондитер должен знать:

- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.
- Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента
- Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента
- Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции
- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке
- Способы применения ароматических веществ, и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции
- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве.
- Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации.
- Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям.
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Кондитер должен уметь:

- Выполнять работы по подготовке рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и весоизмерительных приборов.
- Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции и десертов.
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской продукции.
- Соблюдать требования к качеству и безопасности при приготовлении десертов и кондитерской продукции.
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья.
- Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции.
- Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции.
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности.
- Порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию.