

**Где может работать?**

(*Сфера деятельности*)

* Кафе
* Рестораны
* Столовые
* Кондитерские фабрики
* Хлебозаводы

**Чем занимается? Что делает?**

*(Трудовые функции)*

1. Работает с кондитерским оборудованием и инвентарем.

2. Рассчитывает необходимое количество сырья для приготовления теста, начинок и декоративных элементов.

3.Изготавливает разнообразную кондитерскую продукцию: пирожные, печенье, торты, десерты.

4.Украшает готовые кондитерские изделия.

**Каким должен быть?**

*(Важные профессиональные качества)*

* Хорошая вкусовая память
* Творческое воображение (способность, глядя на рецепт, представить внешний вид и вкус блюда)
* Художественный вкус
* Развитый глазомер
* Хорошая координация
* Аккуратность

КОНДИТЕР