****

ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Кондитерское дело»

2025 г.

**Наименование компетенции**: Кондитерское дело

**Формат участия в соревновании**: индивидуальный

**Описание компетенции**

Кондитер – специалист, умеющий искусно приготовить сладкие лакомства, торты, пирожные, десерты, шоколадные изделия ручной работы, конфеты и птифуры для подачив отелях иресторанах или для продажи в специализированных магазинах. Кондитер создает украшения из шоколада,сахара, пастилажа, сахарной пасты, марципана или других декоративных материалов и ингредиентов. Кондитер замешивает, взбивает, раскатывает тесто, готовит кремы, муссы, джемы. Кондитер может экспериментировать, изобретая новые виды десертов, с оригинальным сочетанием текстур, вкусов и запахов. К знаниям и умениям специалистов предъявляют высокие требования. Кондитер должен уметь определять качество продуктов органолептическим методом: по виду, запаху, вкусу, консистенции, должен знать свойства пищевых продуктов для более гармоничного сочетания компонентов изделия.

Спрос на специалистов-кондитеров является стабильным и устойчивым. Кроме крупных частных и государственных компаний, мастера «сладкого ремесла» востребованы в небольших ресторанах, кафе и кондитерских.Нуждаемость в кондитере для производства в последнее время резко повысилась. Вакансию кондитера можно считать одной из особенно востребованной. Это связано, прежде всего, с нехваткой кадров соответствующей подготовки и с занятостью опытных кондитеров в уже достаточно развитых компаниях. Кроме того, многие кондитеры, длительное время исправно работающие в фирме по производству праздничных тортов, обзаводятся таким количеством благодарных клиентов, что открывают собственный бизнес. В этом случае компании приходится вновь искать нового кондитера и заявлять вакансию на рынке труда.

Наибольшая часть работ выполняется только вручную при помощи специальных инструментов, именно поэтому профессия кондитера зачастую приравнивается к профессии художника и скульптора одновременно. Художник творит красками и кистью, а кондитер – кремом и кондитерским шприцем.

Кондитеры должны годами тренироваться, чтобы делать свою работу виртуозно, на высоком уровне. Это предполагает освоение профессиональных техник изготовления и украшения кондитерских изделий. Художественные и гастрономические способности необходимы так же, как способность к эффективной и экономичной работе для достижения выдающихся результатов за определенное время и в соответствии с заданным бюджетом.

Необходим высокий уровень специальных знаний и навыков. Для развития требуемой компетенции кондитерам необходимо учиться и практиковаться годами. Это предполагает освоение профессиональных техник изготовления и украшения кондитерских изделий. Требуются художественный талант, чувство стиля в кулинарии, а также способность работать эффективно и экономично для достижения выдающихся результатов в установленное время и в соответствии с заданным бюджетом.

В некоторых случаях кондитерам требуется взаимодействовать непосредственно с заказчиком, в связи, с чем требуются развитые навыки обслуживания наряду с умением обсуждать запросы клиента, консультировать его, давать рекомендации. Крайне важна способность работать инициативно.

Кондитер в работе использует большое количество специализированного оборудования и инструментов.

Кондитеры должны принимать во внимание качество ингредиентов, бережно обращаться с ними, а также соблюдать высокие стандарты гигиены, технику безопасности и нормы охраны здоровья. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

У кондитеров очень широкий диапазон работы. Представителей этой профессии можно встретить в крупных отелях, ресторанах, пекарнях, на кондитерских фабриках, при крупных супермаркетах, имеющих своё небольшое кондитерское производство. Встречаются и кондитеры, сумевшие своим трудом создать собственный бизнес (индивидуальные предприниматели, самозанятые), занимающиеся продажей кондитерских изделий своего собственного производства.

**Нормативные правовые акты**

Поскольку Описание компетенции содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей компетенции, его необходимо использовать на основании следующих документов:

* **ФГОС СПО**
* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565.
* 43.01.09 Повар, кондитер, Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569.
* **Профессиональный стандарт**
* 33.010 Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 № 597н.
* **ЕТКС**
* Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 год, Выпуск №51. ЕТКС Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30. Раздел ЕТКС «Кондитерское производство» Кондитер.
* **Квалификационные характеристики (профессиограмма)**

Профессия кондитера занимает особое место в мире кулинарии. Это искусство создания сладостей не только требует творческого подхода, но и тщательной технической подготовки. Кондитеры работают с самыми разными ингредиентами, от шоколада до экзотических фруктов, создавая удивительные десерты, которые радуют глаз и вкус. Основная задача кондитера – приготовление сладостей и их красивое оформление, и подача.

* **ГОСТы**
* ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;
* ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения;
* ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу;
* ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу;
* ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания;
* ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;
* ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
* ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;
* ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
* ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;
* ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания;
* ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания;
* ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания;
* ГОСТ 5904-2019 Изделия кондитерские;
* ГОСТ Р 51785-2001 Изделия хлебобулочные;
* ГОСТ Р 53041-2008 Изделия кондитерские.
* **СанПин**
* СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;
* СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
* СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов;
* СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
* СанПиН 2.3.4.3258-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий»;
* СанПиН 2.3.4.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных
и кондитерских изделий».

Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции **о**пределяется профессиональной областью специалиста и базируется на требованиях современного рынка труда к данному специалисту*.*

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Виды деятельности/трудовые функции** |
| **1** | **Организация работы, документация и программное обеспечение**Планирование работы в целях организации рабочего времени; Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха;Оценка и анализ потребности в необходимых материалах (продукты, расходные материалы) для приготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, с целью выстраивания эффективной работы;Разработка технологических карт в соответствии с полученным производственным заданием; Составление заявки на сырье и расходных материалов с учётом заданного объёма заказа, минимизации отходов, взаимозаменяемости, сезонности;Использование нормативной документации, регламентирующей изготовление мучной, кондитерской продукции, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов. |
| **2** | **Техника безопасности и охрана труда, пищевая гигиена и санитария**Соблюдение правил охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе производства мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; Соблюдение правил личной гигиены кондитера;Применение и хранение чистящих, моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями; Соблюдение санитарных требований к производству, хранению и реализации пищевых, расходных материалов и готовой продукции;Определение наличия аллергенов в полуфабрикатах и готовой мучной кондитерской, шоколадной и сахаристой продукции; Соблюдение правил утилизации органических и неорганических отходов;Упаковка готовой продукции в разрешённый пищевой промышленностью упаковочный материал; |
| **3** | **Оборудование, инвентарь, ресурсы**Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием;Подготовка, тестирование, эффективное применениетехнологического оборудования, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;Использование профессионального инвентаря и приспособлений в соответствии с технологическим процессом;Рациональное расходование электроэнергии, воды и других ресурсов;Использование оборудования в соответствие с инструкциями по эксплуатации и в соответствии с назначением. |
| **4** | **Расходные материалы и сырьё**Оценка качества и первичная обработка сырья с учетом нормативов, требований к безопасности;Замена ингредиентов в случае непредвиденного дефицита;Сочетание ингредиентов для получения оптимальных результатов;Подготовка и обработка сырья к использованию на производстве с целью минимизации количества отходов и сохранения пищевой ценности. |
| **5** | **Технология производства и изготовления кондитерских изделий**Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции;Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента;Изготовление и оформление мороженного, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции;Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции;Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь;Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям. |