***Профессия повар-кондитер***

|  |
| --- |
|  |

 [](http://www.kto-kem.ru/professiya/povar-konditer/) Чтобы человек мог нормально работать и заботится о близких, он должен хорошо питаться. А ведь часто кушать приходится не дома. На этот случай существуют многочисленные столовые и кафе, в которых еду готовят люди с профессией повар-кондитер. Такие профессионалы работают и в больших организациях, и в армии, и в детских садах. Задача повара в том, чтобы из сырых продуктов приготовить вкусное и сытное блюдо.

Люди в среднем едят три раза в день .Если своими вкусными блюдами или кондитерскими изделиями повар-кондитер угодил клиентам, то он может рассчитывать на благодарность и повторный визит этих посетителей через некоторое время.

Повар-кондитер должен в первую очередь быть аккуратным и иметь опрятный вид. Само собой, что необходимыми качествами можно назвать обострённый нюх и вкус. Это далеко не редкостная профессия. Некоторые мастера этого дела носят гордое звание шеф-повара. Таких полезных работников можно встретить даже вдали от берега — в открытом море. Такой повар привык готовить для мужского коллектива моряков, которые зовут его коротко, но громко — «кок».
 Профессиональные училища в больших и маленьких городах успешно обучают людей кулинарному делу.