

Шановні друзі!

Кулінарна творчість – запорука перемоги над рутинністю буття!

Борошняні кондитерські вироби мають велике значення у харчуванні населення. У сучасних умовах поряд із забезпеченням високої якості кондитерських виробів висувається нагальна необхідність у розширенні й поновленні їх асортименту.

Шукаючи нові смакові властивості виробів, крім впровадження нових оригінальних рецептів, можна застосовувати різні поєднання вже існуючих напівфабрикатів і сировини.

Кондитер повинен мати смакові відчуття і гарне чуття запаху, вміло поєднувати смакові речовини у різних пропорціях для забезпечення приємного смаку і аромату готових виробів, підбирати кольори кремів природних тонів, творчо мислити і постійно працювати

над розробкою та впровадженням нових рецептів, напівфабрикатів і готових виробів, вміти самостійно скласти рецептуру і технологічну картку на будь-який кондитерський виріб.

У нас Вас навчать:

- готувати різні види тіста, кремів, начинок;
- оздоблювати кондитерські вироби;
- розробляти і розширювати власні рецепти;
- виховувати смак – основу кондитерського мистецтва.

- [Кваліфікаційна характеристика](#)
- [План навчального процесу](#)
- [Професіограма](#)
- [Виробнича практика](#)