



Кондитер, 8000 грн.

📍 Днепр,

Компания: ТОВ ТБ Мушкетер і К

Рубрики: [Ресторанный бизнес, кулинария,](#)
[Производство](#)

Пожелания к сотруднику

Образование: не имеет значения

Опыт работы: обязателен

График работы: полный рабочий
день

Описание вакансии

Существует много творческих профессий, но есть среди них одна самая «сладкая» - повар-кондитер. Такой повар – кудесник и виртуоз, который из обычных ингредиентов, таких как сахар, мука, молоко, может сотворить шедевр кондитерского мастерства.

И в ресторан, и в хорошее кафе и на предприятия нужен кондитер. Профессия эта очень востребованная и приносит хорошему специалисту немалый доход. Работа не из легких, требующая хорошей физической формы (так как работать необходимо стоя и много часов подряд), трудолюбия, кропотливости и в то же время творческого подхода.

Что должен уметь кондитер?

Кондитер обязан уметь делать самые разные виды теста, начинок, желе и кремов. Он должен знать технологии и правила выпекания, а также методику украшения продукции. Должен уметь определять качество исходных ингредиентов и готовить из них высококачественные изделия. Делает это все кондитер не только вручную, но и при помощи специального кондитерского оборудования. Оборудование для кондитеров помогает воплощать кулинарные идеи в жизнь и значительно облегчает работу по приготовлению того или иного десерта. Тестомесы и кремозбивалки, вафельницы, формовочные машины – все это позволяет свести ручной труд к минимуму и увеличить объемы производства.

Контактная информация

Телефон: +38 (067) 622-30-92

Контактное лицо: Ольга, Маргарита

Адрес: Днепр, Лоцманский
спуск, 1