



Ваш надійний помічник

Кондитер, 8000 грн.

📍 Дніпро,

Компанія: ТОВ ТБ Мушкетер і К

Рубрики: [Ресторанний бізнес, кулінарія,](#)
[Виробництво](#)

Побажання до співробітника

Освіта:	не має значення
Досвід роботи:	обов'язковий
Графік роботи:	повний робочий день

Опис вакансії

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.

Контактна інформація

Телефон:	+38 (067) 622-30-92
Контактна особа:	Ольга,Маргарита
Адреса:	Днепр, Лоцманский спуск,1