

# ПРОФЕСІЯ КОНДИТЕР



Обрати заклад за містом і професією:

<https://registry.edbo.gov.ua/search/>

**Кондитер** - фахівець з приготування кондитерських виробів

**340 закладів профосвіти** навчають на кондитера

## Термін навчання

- після 11 класу - **1 рік**
- після 9 класу - **3 роки**

**10 945** вступників обрали цю професію у **2019 році**

**27 694** учнів вчаться на кондитера у **2020 році**

## Кондитер вміє:

- виготовляти різні види тіста, кремів, начинок
- декорувати та художньо оформляти десерти
- розрізняти асортимент, рецептуру та технології виготовлення солодошів

Можете годинами шукати саме той рецепт чізкейку, а експериментувати в оформленні десертів – ваше улюблене хобі? Тоді обирайте професію кондитера та вступаєте до профтеху 🧑🍳

Три роки навчання після 9 класу та лише один після 11. Постійна практика, можливість працювати під час навчання та 340 профтехів, які готові навчати професії вашої мрії.

Дорослі можуть пройти короткотермінове навчання на курсах чи підвищити кваліфікацію.

Кондитер – це людина, яка знає, як

створити гастрономічний шедевр, перед яким не встоїть жоден ласун. Але це лише вершина айсберга. Для того, щоб приготувати такий десерт, кондитер повинен вміти:

- виготовляти різні види тіста, кремів, начинок;
- декорувати та художньо оформлювати десерти;
- знати асортимент, рецептури і технології для виготовлення солодошів;
- постійно експериментувати над новими кондитерськими виробами.

**Де працювати?**

- у ресторанах, кафе та кав'ярнях;
- кондитерських фабриках.

Досвідчені кондитери також можуть відкрити власну справу і виготовляти десерти на замовлення.

Професія кондитера входить до п'ятірки найпопулярніших в Україні. У 2020 році 27 694 учні навчається на такого фахівця та 10 945 вступили на кондитера у 2019.

Якщо маєте пристрасть до солодошів і десертів, мрієте реалізувати творчий потенціал у цій сфері – обирайте професію кондитера!