



ВСЕРОССИЙСКОЕ
ЧЕМПИОНАТНОЕ
ДВИЖЕНИЕ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МАСТЕРСТВУ

ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ «Кондитерское дело»

2026 г.

Наименование компетенции: Кондитерское дело

Формат участия в соревновании: индивидуальный

Описание компетенции

Кондитер – специалист, умеющий искусно приготовить сладкие лакомства, торты, пирожные, десерты, шоколадные изделия ручной работы, конфеты и пtifуры для подачи в отелях и ресторанах или для продажи в специализированных магазинах. Кондитер создает украшения из шоколада, сахара, пастилажа, сахарной пасты, марципана или других декоративных материалов и ингредиентов. Кондитер замешивает, взбивает, раскатывает тесто, готовит кремы, муссы, джемы. Кондитер может экспериментировать, изобретая новые виды десертов, с оригинальным сочетанием текстур, вкусов и запахов. К знаниям и умениям специалистов предъявляют высокие требования. Кондитер должен уметь определять качество продуктов органолептическим методом: по виду, запаху, вкусу, консистенции, должен знать свойства пищевых продуктов для более гармоничного сочетания компонентов изделия.

Спрос на специалистов-кондитеров является стабильным и устойчивым. Кроме крупных частных и государственных компаний, мастера «сладкого ремесла» востребованы в небольших ресторанах, кафе и кондитерских. Нуждаемость в кондитере для производства в последнее время резко повысилась. Вакансию кондитера можно считать одной из особенно востребованной. Это связано, прежде всего, с нехваткой кадров соответствующей подготовки и с занятостью опытных кондитеров в уже достаточно развитых компаниях. Кроме того, многие кондитеры, длительное время исправно работающие в фирме по производству праздничных тортов, обзаводятся таким количеством благодарных клиентов, что открывают собственный бизнес. В этом случае компании приходится вновь искать нового кондитера и заявлять вакансию на рынке труда.

Наибольшая часть работ выполняется только вручную при помощи специальных инструментов, именно поэтому профессия кондитера зачастую приравнивается к профессии художника и скульптора одновременно. Художник творит красками и кистью, а кондитер – кремом и кондитерским шприцем.

Кондитеры должны годами тренироваться, чтобы делать свою работу виртуозно, на высоком уровне. Это предполагает освоение профессиональных техник изготовления и украшения кондитерских изделий. Художественные и гастрономические способности необходимы так же, как способность к эффективной и экономичной работе для достижения выдающихся результатов за определенное время и в соответствии с заданным бюджетом.

Необходим высокий уровень специальных знаний и навыков. Для развития требуемой компетенции кондитерам необходимо учиться и практиковаться годами. Это предполагает освоение профессиональных техник изготовления и украшения кондитерских изделий. Требуется художественный талант, чувство стиля в кулинарии, а также способность работать эффективно и экономично для достижения выдающихся результатов в установленное время и в соответствии с заданным бюджетом.

В некоторых случаях кондитерам требуется взаимодействовать непосредственно с заказчиком, в связи, с чем требуются развитые навыки обслуживания наряду с умением обсуждать запросы клиента, консультировать его, давать рекомендации. Крайне важна способность работать инициативно.

Кондитер в работе использует большое количество специализированного оборудования и инструментов.

Кондитеры должны принимать во внимание качество ингредиентов, бережно обращаться с ними, а также соблюдать высокие стандарты гигиены, технику безопасности и нормы охраны здоровья. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

У кондитеров очень широкий диапазон работы. Представителей этой профессии можно встретить в крупных отелях, ресторанах, пекарнях, на кондитерских фабриках, при крупных супермаркетах, имеющих своё небольшое кондитерское производство. Встречаются и кондитеры, сумевшие своим трудом создать собственный бизнес (индивидуальные предприниматели, самозанятые), занимающиеся продажей кондитерских изделий своего собственного производства.

Нормативные правовые акты

Поскольку Описание компетенции содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей компетенции, его необходимо использовать на основании следующих документов:

- ФГОС СПО.

1. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565;

2. ФГОС СПО по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер». Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569;

- Профессиональный стандарт;

1. Профессиональный стандарт: 33.010 Кондитер. Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 № 597н.

- ЕТКС

1. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 год, Выпуск №51. ЕТКС Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30. Раздел ЕТКС «Кондитерское производство» Кондитер

- Отраслевые/корпоративные стандарты

- Квалификационные характеристики (профессиограмма)

Профессия кондитера занимает особое место в мире кулинарии. Это искусство создания сладостей не только требует творческого подхода, но и тщательной технической подготовки. Кондитеры работают с самыми разными ингредиентами, от шоколада до экзотических фруктов, создавая удивительные десерты, которые радуют глаз и вкус. Основная задача кондитера – приготовление сладостей и их красивое оформление, и подача.

- ГОСТы

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения;

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу;

4. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу;

5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания;
6. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;
11. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания;
12. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания;
13. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания;
14. ГОСТ 5904-2019 Изделия кондитерские;
15. ГОСТ Р 51785-2001 Изделия хлебобулочные;
16. ГОСТ Р 53041-2008 Изделия кондитерские.

•СанПин

1. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;
2. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
3. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов;
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
5. СанПиН 2.3.4.3258-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий»;
6. СанПиН 2.3.4.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».

- СП (СНИП)

В компетенции используются следующие нормативные правовые документы:

1. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94: 12901 Кондитер.

2. Общероссийский классификатор занятий: 7512 Пекари, кондитеры и изготовители конфет.

Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции определяется профессиональной областью специалиста и базируется на требованиях современного рынка труда к данному специалисту.

№ п/п	Виды деятельности/трудовые функции
1	<p>3.1.1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места.</p> <p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха;</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха;</p> <p>Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера;</p>
2	<p>3.1.2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;</p> <p>Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;</p> <p>Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.</p>
3	<p>3.2.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.</p> <p>Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием;</p> <p>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха.</p> <p>Определение наличия аллергенов в полуфабрикатах и готовой кондитерской продукции с указанием информации об аллергенах в меню и других, доступных клиентам ресурсах.</p>

4	<p>3.2.2. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента;</p> <p>Изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции;</p> <p>Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь;</p> <p>Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям;</p> <p>Рациональное расходование электроэнергии, воды и других ресурсов;</p> <p>Утилизация органических и неорганических отходов.</p>
----------	---