*Анонс*:

Обзор на курсы кондитеров в Москве. Преимущества и недостатки профессии пекарь.

Курсы кондитеров в Москве позволяют получить разряд пекаря. Обучение проходят как для повышения квалификации, так и с начального уровня. Выданный диплом дает право устроиться на вакансию повара.

Как научиться готовить торты, пряники и другие десерты

Кондитерские курсы в Москве — единственная альтернатива самостоятельному обучению. Преимущества уроков в школах и кулинарных студиях:

* теория закрепляется практикой на оборудованной кухне, выдаются инструменты и ингредиенты;
* уроки под руководством шеф-поваров и кулинаров разных направлений — специалисты помогают найти и устранить ошибки;
* зарекомендовавшие себя учебные программы;
* получение диплома для официального трудоустройства на работу — выпускник имеет право устроиться в ресторан, на производство или открыть свое дело;
* по окончании курсов ученик знает секреты изготовления многих десертов — изысканную выпечку можно готовить не только на работе, но и баловать ей близких;
* живое общение, полезные связи.

Учиться кулинарному мастерству можно в любом возрасте — есть программы для взрослых, подростков и детей. Стоит предварительно ознакомиться со списком кондитерских курсов Москвы — в нем школы с проверенной программой и недорогим обучением. Виды занятий:

* Интенсивный курс (1-5 суток): мастер-класс и практика. Освоение новых кондитерских десертов. В среднем за курс проходят 1-3 блюда.
* Среднесрочная программа (до 1 месяца): повышение квалификации, обучение конкретному кулинарному направлению (шоколадные изделия, зефир и прочее). Выдается сертификат об успешном окончании курса.
* Полноценная подготовка (2-6 месяцев): присвоение разряда, комплексная подготовка специалиста, официальный диплом после сдачи экзаменов.

Форму обучения выбирают по своим предпочтениям. Для домашней готовки — мастер-классы и среднесрочные программы. Если цель получить специальность или научиться искусству кулинара, записываются на комплексную подготовку.

Плюсы и минусы профессии кондитера

Кондитер работает в продовольственной сфере — этот прочный сегмент рынка остается востребованным даже в кризис. Повара ценятся в ресторанах, поскольку от них зависит конечное качество продукта и репутация бренда.

Пекарь не только готовит торты и другие десерты, но и занимается их украшением. Мастер выступает в роли декоратора — его задача совместить вкус с изысканным внешним видом. Курсы кондитеров в Москве позволяют освоить этот навык и уверенно себя чувствовать на кухне.

Преимущества специальности:

* актуальность;
* в ресторанах хорошего уровня оплата труда выше среднего;
* полученный опыт можно использовать для открытия своего бизнеса;
* доступность обучения;
* творческие задачи способствуют активной работе интеллекта — профессия не превращается в рутину;
* престиж и возможность стать востребованным мастером.

Среди недостатков:

* Выпечка сладостей происходит в жарких помещениях.
* Работа ручная, которая требует физической выдержки — сначала трудно привыкнуть к нагрузкам.
* Может возникнуть проблема лишнего веса — пекарю нужно контролировать свой вес, поскольку приходится часто пробовать приготовленные изделия. Рекомендуется ходить на фитнес или выполнять домашние упражнения.

Недостатки заключаются в условиях труда — новичку на адаптацию требуется 2-3 месяца.

Топ кондитерских школ Москвы

Кондитерские курсы в Москве преподают не только основы специальности пекаря, но и позволяют стать технологом на производстве.

Для любителей домашнего обучения есть возможность заниматься онлайн. Это актуально и для людей с плотным расписанием.

Прежде чем вносить плату за обучение рекомендуется пойти на бесплатный урок. Ознакомительное занятие дает возможность познакомиться с преподавателями и программой обучения.

Чтобы выбрать для себя оптимальные курсы, следует ознакомиться с рейтингом эксклюзивных школ Москвы.

«Baker Street School»

В академии «Бэйкерскул» предоставляют доступ к учебным материалам и технологическим картам на постоянной основе. Ученик может в любой момент повторить программу через текстовые материалы и видео.

Помимо базовой и профессиональной подготовки, доступны курсы по имбирным пряникам, тортам и другим блюдам. Среди преимуществ школы:

* консультации от преподавателей доступны как во время учебного процесса, так и на протяжении 4 месяцев после его окончания;
* школа не закрывает доступ к материалам — выпускник при необходимости может повторить занятия;
* возможна классическая форма обучения и уроки онлайн;
* эффективный базовый курс кондитера;
* сертификат «Бэйкер Стрит Скул» ценится среди работодателей.

Чтобы стимулировать интерес учеников, проводятся соревнования. Призеры получают призы и бонусы, а также могут зарекомендовать себя.

Кондитерская школа «Соль»

В кондитерской школе «Соль» готовят будущих шеф-кондитеров. Курсы прошли аккредитацию и предоставляют диплом государственного образца.

Преподаватели проводят индивидуальную работу с учениками, поэтому численность группы не превышает 8 студентов.

Для любителей домашней формы обучения доступны занятия онлайн. Помимо базового курса, популярностью пользуются занятия по быстрым десертам, шоколадным конфетам и декору, а также готовка и украшение тортов.

Среди особенностей учебного центра:

* Упор на практику. Краткая теоретическая часть и освоение навыков на практике. Основу курсов составляют практические занятия, где студенты пребывают под наблюдением преподавателей. При помощи этого ошибки учеников оперативно устраняются, что повышает скорость усвоения материалов.
* Универсальность. В школе «Соль» кондитерские курсы проходят новички и кондитеры со стажем. Разнообразие мастер-классов и многодневных интенсивов позволяет овладеть разными направлениями кулинарии. На занятия приглашают кондитеров из элитных ресторанов — они дают ценные советы и проводят краткие уроки.
* Творческое пространство. Руководители школы создали лофтовое пространство с домашней атмосферой, а кухня оборудована по кулинарным тенденциям.

На сайте студии открыт доступ к некоторым рецептам и видеоматериалам.

Кондитерские курсы от Анны Галич

На курсах от Анны Галич ученика выводят на уровень профессионала за 2-3 месяца. Студия также предлагает эффективное онлайн-образование — на выбор более 5 учебных программ.

Свое мастерство Анна подтвердила на московском чемпионате кондитеров, где получила золотую медаль. Основателем курсов также были выпущены книги по кулинарному искусству.

На что могут рассчитывать студенты:

* на практических уроках каждый ученик готовит интересные ему десерты и получает на них рецензию;
* студенты обеспечены инструментами, ингредиентами, питанием и формой;
* всем учащимся гарантируется получение сертификата об окончании курса — работа ведется до полного усвоения материалов.

Доступны одни из лучших курсов кондитеров ПП в России, вегетарианские десерты, подготовка для начинающих, торты с цветком из крема и другие интенсивы.

Кулинарная школа «VIP-Masters»

«Вип Мастер» основан Кислицыным Александром — кондитером, проявившим себя на российских и зарубежных соревнованиях. В «VIP Master» студенты научатся готовить эксклюзивные изделия, смогут освоить базовый уровень или повысить квалификацию.

Помимо коллективных занятий, доступно индивидуальное обучение и выездной мастер-класс на заказ. Программа школы включает:

* технологию подготовки теста;
* приготовление десертов;
* правила хранения кондитерских изделий, сроки и температурные нормы для продуктов;
* дизайнерскую работу над блюдами;
* маркировку и упаковку готовой продукции;
* полезные нюансы кулинарного искусства.

На освоение начального уровня уходит до 7 суток. Студент может продолжить совершенствоваться и научиться приготовлению чизкейков, бисквитных тортов, эклеров, сахаристых десертов.

Кондитерские курсы в школе «Пекан»

«Пекан» делает упор на эксклюзивные рецепты. Студентов обучают базовым навыкам, а остальная программа занимает изучение кондитерских изделий.

В школе «Pekan» курсы разделены на 25 разновидностей. Для изучения доступно 625 рецептов.

К студенту приставлен преподаватель, который разрабатывает индивидуальных подход — выявляются склонности ученика, на основе которых даются советы о подходящем кулинарном направлении.

Школа обладает своим магазином — учащиеся получают бонус в виде скидок. На время обучения бесплатно предоставляются инструменты и ингредиенты.

Курсы Ольги Шлычковой

Школа Ольги Шлычковой подходит для тех, кто обучается с нуля. Преподавание проходит онлайн в 4 этапа:

* Ознакомление с видеоматериалами. Новый урок приходи один раз в неделю. Он включает рецептуру и теоретическую часть.
* Фотография результата. Приготовленный дома десерт нужно сфотографировать и отправить на оценку шефу.
* Получение детальной рецензии, устранение ошибок.
* Выдача сертификата после закрепления всех уроков.

На сайте откроется доступ к чату для участников занятий. Это позволяет обменяться впечатлениями и завести полезные знакомства. Помимо Москвы, курсы проходят кулинары из Зеленограда, Жуковского, Щелково и других городов.

Выпускник также получает бессрочный доступ к материалам.

Курсы «Annushka School»

«Аннушка» — школа кондитеров в Москве с возможностью домашнего обучения. Курсы проводятся на кухне, которая оборудована в соответствии с кулинарными тенденциями.

Студия ставит приоритетом практический опыт. Мастера отслеживают кондитерские новинки для их внедрения в программу. Один из наиболее популярных интенсивов — сборка многоярусного торта.

Новичкам рекомендуется начать с практического курса, длительность которого составляет 5 суток. Среди учащихся есть кондитеры с опытом — они посещают «Annushka School» для изучения новинок из мира десертов.

Кондитерская школа «Сладость»

В школе «Сладость» для начинающих разработан базовый интенсив. Он включает 4 разновидности тортов, 4 десертов. Участники занятий также освоят работу с инструментами и обработку продуктов.

Для опытных кондитеров предусмотрено изготовление тортов по малазийской технике, пряничная роспись, фитнес и ПП торты, а также цветы из шоколада, вафли, сахара.

А также пройти курсы можно дистанционно. Программа включает те же уроки, что на живых занятиях.

«Чили Шоколад»

В «Чили Шоколад» минимизируется сухое преподавание материала, вносится интерактив. Преподаватели стараются заинтересовать участников занятий. Создается веселая атмосфера, которая способствует усвоению программы в игровой форме.

Ученики обеспечены формой и необходимыми материалами. В школе разработаны уроки как для тех, кто знакомится с кондитерским делом с нуля, так и для опытных поваров. Примеры мастер-классов:

* Евроторт;
* Бисквиты;
* Корпусные конфеты из шоколада;
* 12 вкусовых оттенков птичьего молока.

Если учащийся временно уезжает из Москвы, он может продолжать обучение через живые трансляции. Это также может быть альтернативой посещению уроков для тех, кто хочет пройти уроки дома.

Кондитерская школа «Make Cake»

Под руководством Анастасии Лазаревой в школе «Make Cake» получили сертификаты более 500 студентов. Эти курсы кондитеров в Москве популярны даже среди шеф-поваров.

Задача преподавателей — добиться от участников понимания всех происходящих процессов при готовке изделий. Чтобы учителя смогли сконцентрироваться на каждом ученике, обучение проводится в малых группах.

Среди возможных дистанционных форм обучения:

* короткие уроки: студент научится готовить десерт за несколько уроков;
* комплексные, продолжительные занятия с выдачей диплома.

На мастер-классы студия приглашает шеф-поваров Москвы. После урока специалист отвечает на вопросы и дает рекомендации.

Онлайн школа «Egor Team»

«Egor Team» предлагает внушительный набор программ — помимо уроков для взрослых, есть варианты по обучению ребенка.

Для всех десертов разработана индивидуальная система подачи материала. На сайте школы указано, что за счет этого у студентов получается приготовить десерт с первого раза. Примеры уроков:

* Фитнес: изделия с низким содержанием калорий;
* Освоение велюра, зеркальной глазури;
* Песочное тесто для новичков;
* Углубленная теория в работу с шоколадом.

Занятия для учеников с нулевыми знаниями длится 3 месяца. За это время будут изучены базовые техники, ингредиенты, 45 десертов.

Другие кондитерские курсы в Москве

Среди учебных центров, которые не вошли в топ, выделяются занятия от Алины Макаровой и ее дистанционные кондитерские курсы. На выбор ученика материалы по тортам, шоколаду, эксклюзивным десертам. Предварительно можно пройти один из уроков бесплатно.

Другие популярные курсы:

* **«Candy School».** Интенсив обещает за 2 месяца обучить навыкам, которые осваиваются при самостоятельном обучении 1-2 года. В этой онлайн школе упор делается на начинающих поваров.
* **Курсы Юлии Бородиной.** Дистанционное преподавание с гарантией результата. Ученик проходит уроки под наблюдением шефа до полного освоения материала.
* **Студия Рената Агзамова.** После теории с практикой, изучают детали кондитерского бизнеса. Программа затрагивает оценку рентабельности своего дела.
* **«Профплюс».** Центр профессиональной подготовки предлагает получить диплом 3 разряда. Чтобы каждый ученик усваивал информацию, преподаватели работают с группами до 5 человек.
* **«Pauline School».** Студия «Паулин Скул» основана шефом Полиной Филимоновной. Уроки прославились за счет одной из лучших онлайн-программ для начинающих кондитеров.
* **Курсы Ирины Огурченок.** Онлайн занятия состоят из видеоматериалов общим хронометражем в 87 часов. Программа «Быстрый старт» обучает базовым навыкам кондитера за 7 суток. После теории даются советы о построении успешной карьеры.
* **Онлайн-занятия от Анастасии Рудаковой.** Доступны видеоматериалы, участники курса могут подключаться к вебинарам, трансляциям мастер-классов. В интенсиве делается упор на цветы из крема.
* **Уроки от Артема Колотова.** Куратор проекта — успешный повар, который смог открыть свой бизнес. Школа для тех, кто хочет применить полученные навыки кондитера для открытия своего дела.

Для жителей Железнодорожного, Королева, Орехово-Зуево, Одинцово, Люблино, Мытищ и других районов Московской области рекомендуется прохождение обучения в **«ЦентрКонсалт»**.

По состоянию на декабрь 2019 года цена на 10 дневный интенсив составляет 3 500 руб. После завершения интенсива студенты получают удостоверение о квалификации.

Отзывы о школах кондитеров в Москве

Отзывы на курсы кондитеров в Москве преимущественно положительные. Ученики отмечают качество уроков и живое общение с профессионалами.

Не все кондитерские школы гарантируют качественное преподавание. Чтобы не потратить время впустую, выбирают из списка проверенных курсов.

Олеся: «Пошла в школу кондитеров для себя, чтобы научиться готовить 2-3 десерта. Но я так втянулась, что уже заканчиваю третий интенсив! Спасибо преподавателям, которые вдохновили меня на путь повара!».

Инна: «Я боялась идти на кондитера, хоть хотела быть поваром с детства. Взрослому трудно научиться новой профессии. Оказалось, что мои опасения были напрасными! Уже за 4 месяца учебы в кондитерской школе я получила диплом и смогла устроиться в ресторан. Цель достигнута!».

Цитата известного на весь мир повара Джейми Оливера: *«Кондитер должен совершенствоваться. В начале своего пути я часто посещал курсы, где узнавал новые приемы, знакомился с будущими коллегами. Это то, что нужно начинающему кулинару».*