

Какой должна быть одежда для кондитеров и пекарей?



О необычных и героических профессиях (таких как моряки, летчики, геологи и многие другие) можно говорить бесконечно. Однако интересные факты и особенности встречаются в самых, казалось бы, привычных и повседневных сферах деятельности – кондитерском искусстве.

Белоснежный колпак, красивый китель или стильный фартук – всё это атрибуты, которые сразу же вызывают устойчивые ассоциации с традиционным образом пекаря и кондитера. Хотя стоит отметить тот факт, что белый цвет стал основным в униформе людей, работающих на хлебобулочном и кондитерском производстве, только в XIX веке при Мари-Антуане Кареме, которого называли «королем всех поваров».

Прошли столетия, но достойная экипировка и сегодня занимает значимое место в арсенале современных профессиональных поваров. Удобная и аккуратная одежда для пекаря или кондитера даёт возможность обеспечить специалисту надёжную защиту в условиях агрессивной кухонной среды.

Кроме того, требования к такой униформе регламентируются действующими санитарными нормативами, в которых подробно указаны её обязательная комплектность и характеристики.

Все уважающие себя производители кондитерской и хлебобулочной продукции, заботящиеся о своей достойной репутации, стараются внедрять на производстве систему ХАССП. Это даёт возможность минимизировать риски, связанные с безопасностью пищевых изделий. Касается данная система и экипировки сотрудников.

Одежда по ХАССП должна обеспечивать не только защиту работников, но и предотвратить биологические, физические и химические риски при изготовлении кондитерской продукции. Если вам

нужна подобная спецодежда, то обязательно стоит уделить особое внимание её надлежащему качеству, материалам, крою, используемой фурнитуре и т.д.

Одежда для кондитера – красота или производственная необходимость?

Экипировка профессионального пекаря или кондитера должна:

- Защищать. Выпечка кондитерских изделий предполагает работу с оборудованием при высоких температурах. Специальная амуниция позволит уберечь руки и тело мастера от возможных ожогов, брызг от масла и т.д.
- Быть функциональной и практичной. Спецодежда для кондитерского производства приспособлена к условиям эксплуатации на кухне, где легко поставить пятно или пролить на себя масло и т.д.
- Обеспечивать гигиеничность. Одежда должна не только выглядеть опрятной, но и защищать от прямого контакта с продуктами.
- Быть максимально удобной. Спецодежда не должна стеснять движений, в ней должно быть удобно заниматься любимым делом и т.д.

Из каких элементов состоит одежда кондитера или пекаря?

Все профессиональные кондитеры и пекари перед работой должны надевать спецодежду, которая состоит из нескольких первостепенных элементов, одним из которых является **головной убор**, который позволяет скрыть волосы специалиста, препятствуя их случайному попаданию в готовые блюда. Это могут быть специальные шапочки по HACCP стандартам или колпаки.

Кажется, что данные предметы экипировки кондитеров были придуманы еще в незапамятные времена. Однако первый поварской колпак появился лишь в XVIII веке в Англии при дворе короля Георга II. Его назначение было аналогично современному: защищать приготовленные блюда от случайно выпавших волос. Есть мнение, что колпаки были придуманы еще в Византии, но точных подтверждений данному факту нет.



Следующий важный элемент экипировки - **куртка с брюками** или халат. Так как работа на кухне связана с активной деятельностью кондитеров, такая одежда обязательно должна быть свободной, максимально удобной и не стесняющей движений. Интересен тот факт, что по крою многие поварские кители напоминают военный мундир, неотъемлемыми частями которого являются двубортная застежка и манжеты.

Часто униформу пекарей и кондитеров делают с укороченными рукавами, ведь так намного удобнее работать с мукой и тестом. Конечно, с течением времени спецодежда работников кондитерского производства претерпевала изменения. Сегодня можно часто встретить поварскую куртку без пуговиц, напоминающую свободную рубашу. Многие производители сегодня стремятся придерживаться корпоративного дизайна, и размещают на униформе своих специалистов логотипы, название компании и т.д.

Одним из вспомогательных элементов комплекта экипировки пекаря или кондитера, выполняющего защитную функцию является **фартук**, который должен быть изготовлен из качественной ткани с повышенной износостойкостью.

Немаловажным элементом является и обувь. Часто на хлебобулочном и кондитерском производстве мастера обувают специальные сабо, которые позволяют минимизировать риски повреждений стоп во время работы. Такая обувь идеально подходит для тех профессий, где нужно много делать на ходу или долго стоять на одном месте. Плюс в том, что сабо не только надежно защищают стопы от загрязнений и повреждений, но и обеспечивают нормальные условия для тепло- и воздухообмена.

И, конечно же, пекарю не обойтись без **перчаток** и термостойких рукавиц - изделий, которые позволяют соблюдать в работе гигиенические нормы, а также защитить руки кондитеров или пекарей.

Любая спецодежда имеет свои особенности и характеристики, как видите, экипировка работников хлебобулочного и кондитерского производства не является исключением!