

Путешествие в Кафе-пекарочку «Вечерний Челябинск»

Прибыткова Елена Владимировна
Воспитатель
МБДОУ «ДС № 124 г. Челябинска»

Технолог кондитерского цеха.

Сколько сахара отмерить,

Сколько взять муки, яиц,

Всё запишет в рецептуру.

От начала до конца проследит изготовление

Всех кондитерских изделий.



Ассортимент в пекарне очень богат .
И взрослый, и ребёнок его покушать будет рад



Для тортов наш **тестомес**
Отличный сделает замес.
Тесто будет пышное,
Воздушное, душистое.



Кондитер-формовщик.

Елизаветы папа с нами лепит пирожное «Мерендинки» для всех людей, чтоб жить всем стало веселей, вкусней...



Напеку я пирожков
И коврижек, и рожков,

Вот такой имею дар:
Я кондитер-кулинар.



Кондитер-оформитель

На торты он посадит розы
и хризантемы, и мимозы.

Ведь у него для творчества полёт.

Он красоту кондитерских изделий создаёт.



Пекарь

Важная профессия выпекать и следить чтоб не сгорело-
это не простое дело!



Сиропщица

Сироп я с сахаром варю

Бисквит им поливаю,

будет вкусно –
я это, правда, знаю.



Упаковщик

Вкусный торт с собой возьмём упакуем и spoём!

Все мечты сбываются, а игры продолжаются...

