

A woman with blonde hair is shown from the chest up. Her hair is styled with a large, elaborate crown made of various colorful candies, including round ones, lollipops, and chocolate-covered items. She is wearing a necklace made of colorful beads and a large, multi-strand bracelet made of various candies, including lollipops, chocolate-covered items, and round candies. She is also wearing a large, colorful, multi-strand necklace. The background is a blurred outdoor scene with a blue sky and a red and white striped umbrella.

12+

АРТЕМИЙ ВОРОНОВ

ФУД- ФЛОРИСТ

ВСЕ СЕКРЕТЫ И ТОНКОСТИ
ПРОФЕССИИ

Артеми́й Воро́нов

**Фуд-флорист. Все секреты
и тонкости профессии**

«Издательские решения»

Воронов А.

Фуд-флорист. Все секреты и тонкости профессии / А. Воронов — «Издательские решения»,

Фуд-флорист — обязанности: Сборка букетов и композиций из клубники в шоколаде Изготовление продукции из шоколада, оформление по каталогу Поддержание чистоты в мастерской, контроль свежести продуктов Съёмка готовых букетов, работа в CRM-системе Значимость фуд-флористики в современном мире растёт с каждым годом. Люди все чаще отказываются от традиционных букетов цветов в пользу съедобных композиций. И на то есть множество причин.

© Воронов А.

© Издательские решения

Содержание

Фуд-флорист:	6
Глава 1. Основы профессии фуд-флориста	8
Конец ознакомительного фрагмента.	9

Фуд-флорист

Все секреты и тонкости профессии

Артемий Воронов

© Артемий Воронов, 2026

ISBN 978-5-0070-3007-6

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Фуд-флорист: Все секреты и тонкости профессии

Фуд-флорист

Обязанности:

Сборка букетов и композиций из клубники в шоколаде

Изготовление продукции из шоколада, оформление по каталогу

Поддержание чистоты в мастерской, контроль свежести продуктов

Съемка готовых букетов, работа в CRM-системе

Требования:

Ответственность, аккуратность, стрессоустойчивость

Умение работать в команде, желание развиваться

Опыт не требуется — обучение с нуля (3—5 дней)

Определение профессии фуд-флориста звучит необычно, но за этой необычностью скрывается один из самых красивых и востребованных видов творческого бизнеса современности. Фуд-флорист — это мастер, который создает букеты и композиции из продуктов, чаще всего из ягод, фруктов, сладостей, но главная звезда в его арсенале — это клубника в шоколаде. Это не просто человек, который умеет красиво упаковать сладости. Это художник, который работает с цветом, формой, текстурой, вкусом и ароматом. Это дизайнер, который создает композиции, способные стать украшением любого праздника, самым желанным подарком, ярким акцентом на столе. Это технолог, который должен знать, как правильно подготовить продукты, как работать с шоколадом, чтобы он не таял, как сохранить свежесть ягод, как сделать так, чтобы композиция радовала глаз не один день.

Значимость фуд-флористики в современном мире растет с каждым годом. Люди все чаще отказываются от традиционных букетов цветов в пользу съедобных композиций. И на то есть множество причин. Во-первых, это необычно и запоминается. Букет из клубники в шоколаде, украшенный живыми цветами, фруктами, орехами, выглядит роскошно и оригинально. Во-вторых, это практично. Цветы увядают через несколько дней, а съедобный букет можно съесть, продлив удовольствие. В-третьих, это универсальный подарок, который подходит для любого возраста, пола, повода: день рождения, 8 Марта, свадьба, корпоратив, просто знак внимания без повода. В-четвертых, это эстетично. Композиции фуд-флористов — это настоящие произведения искусства, которые украшают интерьер, создают праздничное настроение, радуют глаз.

Цели и структура этой книги — дать полное, системное представление о профессии фуд-флориста. Для тех, кто только задумывается о карьере в этой сфере, книга станет путеводителем по всем необходимым шагам: от понимания сути профессии и ее истории до практических рекомендаций по выбору инструментов, материалов, обучению, продвижению. Для тех, кто уже работает фуд-флористом, книга поможет систематизировать знания, увидеть новые подходы, найти ответы на сложные вопросы, вдохновиться на творческий рост. Книга построена так, чтобы провести читателя через все ключевые аспекты профессии: историю и развитие, обязанности, необходимые навыки, обучение, инструменты и материалы, примеры успешных работ, тенденции и перспективы.



Глава 1. Основы профессии фуд-флориста

История и развитие фуд-флористики уходят корнями в искусство сервировки и оформления блюд, которое существует столько же, сколько существует кулинария. Люди всегда стремились сделать еду не только вкусной, но и красивой. Однако как отдельное направление фуд-флористика начала формироваться в конце двадцатого века, когда в Европе и Америке появились первые мастера, специализирующиеся на создании съедобных композиций. Вдохновение они черпали из традиционных флористических школ, но переосмысливали их, заменяя цветы на ягоды, фрукты, сладости.

В нашей стране фуд-флористика получила широкое распространение в 2010-е годы. С развитием социальных сетей, где мастера могли показывать свои работы, с ростом интереса к необычным подаркам, с увеличением числа праздников, которые люди хотят отмечать ярко и нестандартно, этот вид творчества стал стремительно набирать популярность. Сегодня в каждом крупном городе есть мастера, которые специализируются на букетах из клубники в шоколаде, и спрос на их услуги продолжает расти.

Различия между традиционным флористом и фуд-флористом принципиальны. Флорист работает с живыми или сухими цветами, его материалы — это растения, которые имеют свойство увядать. Фуд-флорист работает с продуктами: ягодами, фруктами, сладостями, шоколадом. Его материалы — скоропортящиеся, требующие особых условий хранения и работы. Флорист использует в основном флористические техники: сборка букета, работа с флористической губкой, упаковка. Фуд-флорист сочетает кулинарные техники (работа с шоколадом, карамелизацию, нарезку) с флористическими (сборка композиции, работа с каркасом, декор). Флорист может работать в любом помещении, фуд-флорист нуждается в чистой, прохладной мастерской с соблюдением санитарных норм, как в пищевом производстве.

Обзор рынка и востребованности профессии показывает, что фуд-флористика — это быстрорастущий сегмент. Спрос на съедобные букеты и композиции увеличивается перед праздниками: 8 Марта, 14 февраля, Новый год, свадебный сезон. Но и в обычные дни люди заказывают такие подарки на дни рождения, юбилеи, корпоративы, просто как знак внимания. Особенно востребованы букеты из клубники в шоколаде, потому что это сочетание ягоды и шоколада нравится практически всем, выглядит нарядно и дорого, и при этом клубника доступна круглый год, хотя в межсезонье цены на нее выше.

Рынок фуд-флористики достаточно конкурентный, особенно в крупных городах. Но это не означает, что новичку не найти своего места. Напротив, разнообразие стилей, подходов, ценовых сегментов позволяет каждому мастеру найти свою нишу. Кто-то делает ставку на премиальные композиции с использованием дорогих ингредиентов, сложного декора, авторского дизайна. Кто-то ориентируется на массовый сегмент, делая простые, но красивые букеты по доступным ценам. Кто-то специализируется на свадебных композициях, кто-то — на корпоративных заказах. Успех зависит от качества работы, творческого подхода, умения продвигать себя и грамотной ценовой политики.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.