



**Профессия
повар – учёба
длиною в...
ЖИЗНЬ**



Авторы проекта

Елисеева Мария
Сидоркина Карина

Руководитель проекта

Датцева Н.П.



Цель проекта:

Выявить положительные и отрицательные стороны профессии и найти ответ на вопрос: «Повар - так ли это интересно и легко?»

Задачи проекта:

1. Исследовать историю возникновения профессии;
2. Познакомиться с поварами-профессионалами и узнать их мнение о профессии;
3. Определить наиболее привлекательные стороны профессии и востребованность на рынке труда.



?





История кулинарии



История развития человечества от древнейших времен до наших дней знавала невиданные взлеты поварского искусства и такие же резкие падения. То еду возносили до небес, считая ее одним из самых лучших удовольствий, то относились к ней чуть ли не с презрением, считая, что даже разговоры о продуктах и блюдах «недостойны истинного джентльмена».

В Спарте относились к питанию сдержанно: в походе и на войне надо было обходиться простой в приготовлении пищей. А совсем рядом, в Афинах, изощрялись в приготовлении неслыханного праздничного блюда: крошечная маслинка запекалась внутри голубя, голубь - в козленке, козленок — в овце, овца - в быке, все это жарилось на вертеле, и самому почетному гостю доставалась та самая маслинка...



Русская кухня

- Древнерусская кухня
- Кухня Московского государства
- Петровско-екатерининская кухня
- Петербургская кухня
- Общерусская национальная кухня
- Советская кухня





Общение с профессионалами





Мнение 1

«Повар –
профессия
творческая»





Мнение 2

«Повар –
профессия
тяжелая»





Мнение 3

«За что я
люблю свою
профессию?»





Мнение 4

«За что я
не люблю
свою
профессию»





Профессия – повар школьной СТОЛОВОЙ





Нам интересно!

- ❖ Почему в шеф-повара предпочитают брать мужчин?
- ❖ Какова заработная плата повара?
- ❖ Каждый ли может быть поваром?
- ❖ Трудно ли стать поваром-профессионалом?
- ❖ Какой режим работы у повара?



Карьера

ШЕФ - ПОВАР

СУ - ШЕФ

БРИГАДИР ПОВАРОВ

ПОВАР





Условия приема на работу (из объявлений)

Возрастные ограничения (до 45 лет)	75 %
Опыт работы (от 1 года и более)	60 %
Пол работника	18 %
Специальное образование	8 %



Зарубежная школа кулинарного мастерства

- ❖ Кулинарная школа «Кордон Блю» - Париж (с 1895 г.)
- ❖ Американский институт кулинарии





Выводы:

Чтобы стать поваром, необходимо:

- знать базовые понятия кулинарии;
- быть готовым начать с «низов», независимо от образования и квалификации;
- быть уравновешенным;
- настойчиво овладевать профессией;
- постоянно работать над собой.



Только счастливый человек
мог сказать:

**«Моя жизнь -
кухня, престиж и
хобби!»**



Источники информации

- Профессиограмма;
- Газеты «Площадь СВОБОДЫ», «PRESENT», «Вечерок» и др.;
- Ресурсы Интернет:
 - <http://www.russianfoods.com/>
 - <http://www.1001recept.com/>
 - <http://mega.km.ru/Kitchen/>



СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ!

