



Знакомимся с  
профессией

**ПОВАР.**



**Повар – это специалист по приготовлению пищи. Хорошего повара иногда называют волшебником, ведь он может из самых обычных продуктов приготовить настоящий шедевр, который доставит радость и наслаждение людям.**



# Повар

На противне котлеты  
купаются в жирке,  
Рассольник ароматный  
кипит в большом бачке,  
На сковородке в масле  
жарится лучок,  
Наш повар, дядя Ваня,  
кладет его в бачок,  
Шумит овощерезка -  
готовится салат.  
Наш повар очень любит  
готовить для ребят.  
Всегда в халате белом,  
крахмальном колпаке,  
Готовит детям нашу  
на свежем молоке.



Тру  
по  
нуж  
На  
поя  
век  
нач  
про  
кон  
отк  
про



ссий

VII

е  
. В  
от

# Интересные факты о поварах

- Белый поварской колпак на работе стали носить в 18 веке по просьбе английского короля Георга II. Этот головной убор защищал блюда от попадания в них волос с головы поваров. Сегодня требование к его ношению закреплено в санитарных нормах многих стран мира.
- Почётное звание самого богатого в мире повара журнал Forbes присудил британцу Гордону Рамзи. Его состояние оценивается в 38 млн долларов. Заработать такие деньги ему удалось благодаря сети первоклассных ресторанов, которые невероятно популярны не только в Соединённом королевстве, но и в Объединённых арабских эмиратах и США.
- Первым в истории олимпийским чемпионом в 776 году до н. э. стал некий повар из Элиды по имени Корэб.

# Интересные факты о поварах

- Древнеримская цивилизация взяла очень многое у Древних греков, в том числе отношение к кулинарии, в этом смысле они даже немного превзошли своих предшественников. Повара в Древнем Риме были многочисленным ремесленным цехом. Они не всегда были мирными людьми, и периодически поднимали восстания, при этом кулинарам удавалось брать под свой контроль крупные города.
- В Древней Греции было девять муз, а в Древнем Риме их стало на одну больше. Десятая муза стала покровительницей поварского дела, звали её Кулинария.
- В Германии с 1291 года шеф-повар был одним из четырёх самых важных фигур при дворе. Во Франции кулинарами высших рангов становились лишь знатные люди, там должность главного винодела была третьей по значимости после должностей камергера и главного конюшего. Затем следовал управляющий выпечкой хлеба, главный виночерпий, шеф-повар, наиболее приближённые ко двору управляющие ресторанов и лишь потом маршалы и адмиралы.

# Интересные факты о поварах



- Много столетий французы и итальянцы спорят о том, кто из них лучше готовит. Единого мнения на этот счёт нет, однако большинство кулинаров сходятся во мнении, что жителям Пятой республики лучше всего удаются десерты, а обитатели Апеннинского полуострова достигли небывалых высот в вопросах приготовления рыбы и морепродуктов.
- 20 октября кулинары всего мира отмечают свой профессиональный праздник – День повара, который был учрежден конгрессом Всемирной ассоциации кулинарных сообществ в 2004 году.

# Специфика профессии

Работа повара состоит из нескольких этапов:  
получение исходных продуктов;  
поддержание технологии и рецептуры приготовления блюд;  
обеспечение процесса приготовления блюд: подготовка необходимого оборудования, заготовка полуфабрикатов;  
правильная эксплуатация кухонного оборудования;  
обеспечение должного учета и хранения продуктов в соответствии с санитарно – гигиеническими нормами;  
реализация продукции.



# Классификация профессии повар

**В России существует классификация профессии повара, которая отличается от европейской и американской:**

**Шеф-повар** – высшее звено в профессии. Он составляет заявки на необходимые продукты, обеспечивает их своевременное получение со склада, контролирует сроки, ассортимент, количество и качество их поступления и реализации. Изучая спрос покупателей, формирует ассортимент блюд и кулинарных изделий, составляет ежедневное меню. Контролирует технологию приготовления пищи и соблюдение работниками санитарных требований и правил гигиены. Организует учет и составление отчетности о деятельности предприятия.



# Классификация профессии повар

**Повар-кондитер** специализируется на изготовлении кондитерских изделий, для чего необходим изысканный вкус, фантазия и изобретательность.



# Классификация профессии повар

**Повар-технолог** организует процесс приготовления продуктов. Определяет качество сырья, рассчитывает его количество для получения порций готовых продуктов, калорийность суточного рациона. Разрабатывает рецепты новых фирменных блюд и составляет на них технологические карты. Оформляет необходимую документацию, инструктирует поваров.



# Классификация профессии повар

**Повар-кулинар** производит расчет сырья и выхода готовой продукции, осуществляет приготовление блюд, выполняет процеживание, замешивание, измельчение, формовку, фарширование, начинку изделий, регулирует температурный режим, определяет готовность блюд, изделий по контрольно-измерительным приборам, а также по внешнему виду, запаху, цвету, вкусу, производит художественное оформление блюд и кондитерских изделий, делит их на порции.



# Плюсы и минусы профессии

## **Плюсы профессии**

Профессия повара востребованная и творческая, в ней есть место фантазии и изобретательности. У хороших поваров высокий уровень оплаты труда.

## **Минусы профессии**

Работа требует большой физической выносливости и ответственности. Стоять у горячей плиты полный рабочий день выдержит не каждый человек. При этом постоянное напряжение внимания, когда надо следить за приготовлением многих блюд и нет возможности расслабиться или отвлечься.

# Личные качества повара

обонятельная и тактильная чувствительность, обонятельная память;  
хорошее вкусовое и цветовое восприятие, вкусовая память;  
хороший глазомер;  
изысканный вкус, фантазия, склонность к творчеству;  
способность к распознаванию небольших отклонений параметров технологических процессов от заданных значений по визуальным признакам;  
способность одновременно воспринимать несколько объектов;  
хорошо развитое чувство хронометража;  
динамичность мышления;  
знание мер, умение быстро и точно на глаз определять нужное количество жидкости, сыпучих продуктов, специй;  
умение разбираться в качестве и свежести мяса, рыбы, овощей и фруктов;

# Личные качества повара

знание технологий быстрого приготовления блюд, того, как рационально распределить время  
хорошая координация движений обеих рук, твердость руки, устойчивость кистей;  
способность к выполнению мелких точных движений;  
оперативность;  
физическая выносливость: умение интенсивно работать в течение длительного времени без снижения результативности;  
энергичность;  
умение импровизировать;  
ответственность;  
предусмотрительность;  
пунктуальность, педантичность;  
способность к переключениям с одной деятельности на другую;  
стремление к профессиональному совершенству.

**Повар нам нужен везде и  
всегда!  
Спасибо большое вам  
повара!  
За вкусный обед для детей в  
детском доме!  
В кафе, ресторане – за вкус,  
красоту.  
В цеху на заводе – за папин  
обед  
А в армии могут без щей и  
котлет?  
За труд поварам ты  
**СПАСИБО** скажи,  
И слово признанья ты им  
подари.  
Теперь обещай этот труд  
уважать,  
И всё, что сготовят, до  
крошки съесть!**



*Подготовила: воспитатель ОГКОУ  
«Шуйский детский дом-школа»  
Котомина С.В.*