

«Профессия - повар»



Ученица МБОУ ТСОШ №3
Казютина Ирина
Учитель: Авдиенко Г.Г.



**Повар — мастер щей, борщей
И рагу из овощей.**

**Вкусный сварит он бульон,
Торт испечь сумеет он
Торт украсит шоколадом,
Кремом и цукатами.**

**Мы красавцу-торту рады.
Съедим его с ребятами.**

**Повар и в самом деле умеет вкусно готовить, может аппетитно,
красиво оформить любое блюдо и салат, и торт.**

Кто такой повар?

Человек, который умеет готовить, причем, делает это профессионально. Может стянуть с рыбы шкуру "чулком", не повредив филе будущего деликатеса. В его голове сотни рецептов какой-то одной кухни, например европейской, либо рецепты кухонь разных народов мира. Он знает все о специях, соусах, десертах, о первых и вторых блюдах.

Кто-то из великих сказал, что повар - это призвание, причем не от бога, а от дьявола, потому как "только настоящий дьявол способен приготовить пищу богов, и мы никогда не узнаем, из чего именно он это сделал".



От питания во многом зависит здоровье человека. Еда всухомятку, на бегу, не вовремя может привести к болезням желудка, так же как и однообразное питание, в котором не хватает витаминов и других полезных веществ.

Современный повар работает на специально оборудованной кухне. Чего там только нет! И электропечи, и холодильные установки, и автоматы для приготовления теста, и разнообразные смесители, и автоматические ножи для чистки и резки овощей.

Но есть у повара и ручные орудия труда — длинные вилки с двумя зубьями для мяса, огромная разливательная ложка для супов.

Повар должен обладать великолепной памятью! Он знает и помнит, как готовить те или иные блюда, сколько и каких класть продуктов, какие подавать *гарниры* к котлетам, курице, рыбе, мясу.

Выбирает профессию повара обыкновенно человек, который любит готовить, проявляя при этом фантазию, выдумку. Многие знаменитые повара сами придумывают новые блюда. Надев белоснежный халат и колпак, повар "колдует" над кастрюлями, что-то смешивает, доливает, обжаривает.



Повар должен обладать хорошими математическими способностями, так как ему часто приходится рассчитывать время приготовления блюда, а также количество необходимых продуктов, для приготовления порций.



Личные и профессиональные качества

- **Талант.** Многие получают квалификацию повара, но далеко не все впоследствии ими становятся. И лишь единицы связывают в дальнейшем с этой профессией свою жизнь. Именно так называемое поварское чутье дает возможность достигнуть в этой области высокой степени мастерства.
- **Ловкость.** Блюда необходимо уметь готовить не только качественно, но и быстро. Клиенты в ресторанах и кафе, как правило, не любят ждать.
- **Чистоплотность.** Обязательное наличие этого качества у повара - неписанный закон. Надеюсь, никому не надо объяснять почему?
- **Аккуратность.** Необходима повару не только относительно клиентов, но и относительно собственной безопасности. Термические ожоги - самая распространенная производственная травма в поварской среде.
- **Чувство ответственности.** И дело не только в том, что повар - материально ответственное лицо. Дело еще и в том, что от качества его поварского искусства зависит здоровье и даже жизнь многих людей.
- **Терпение.** Без него не обойтись, учитывая "жаркие" условия, в которых повару приходится работать, постоянный темп работы и прочие трудности, которые сопровождают эту профессию.
- **Любовь к профессии.** Впрочем, в этом повара вряд ли чем-то отличаются от других специалистов. Если человек ежедневно трудится, при этом не вкладывая в свою работу душу, речь о хорошем результате можно не вести.

О карьере

Возможность карьерного роста в профессии повара напрямую зависит от того, каких именно высот он хочет достичь.

Хороший профессионал своего дела может дорасти до шеф-повара, человека, который контролирует работу поваров в ресторане или кафе и самостоятельно готовит наиболее сложные блюда по заказу клиентов. А если высокий профессионализм сопровождается не менее высокими амбициями и стремлениями, повару вполне может светить должность директора ресторана.

Кстати: Нередко визитной карточкой ресторана или кафе является не кто иной, как повар. Посетители идут отведать именно его кухню и платят не за атмосферу и интерьер, а за возможность насладиться плодами мастерства настоящего профессионала. Порой такой статус для повара гораздо важнее и полезнее перспективы стать директором ресторана

ДЕНЬ ПОВАРА

20 октября кулинары всего мира отмечают свой профессиональный праздник — День повара, который был учреждён конгрессом Всемирной ассоциации кулинарных сообществ в 2004 году. Международный День Повара сегодня становится всё более популярным в России, тем более, что в третье воскресенье октября в нашей стране с 1966 года традиционно отмечается День работников пищевой промышленности. В 2011 году он проводится 16 октября.



Профессия повара - одна из древнейших в мире, всегда и всюду люди пользуются результатами труда поваров. От поколения к поколению передавали люди опыт приготовления пищи. Приготовление пищи - это настоящая наука, которая развивалась вместе с человечеством, поэтому у каждого народа есть своя национальная кухня.

SkyClipArt.ru

Информационные источники:

<http://www.millionmenu.ru/rus/recipes/collection/drecip32326/>

http://varimparim.ru/history_raznoe/fakt_history/id1205
http://varimparim.ru/history_raznoe/fakt_history/id1205

http://www.liveinternet.ru/users/made_in_ussr/post109879947/

http://www.art-catalog.ru/picture.php?id_picture=6521

<http://cooking.wild-mistress.ru/wm/cooking.nsf/publicall/2007-02-02-404088.html>

<http://www.liveinternet.ru/community/2332998/post113883385/>

<http://shkolazhizni.ru/archive/0/n-25008/>

<http://www.elki-palki.ru/section17/>