

ПРОФЕССИЯ - ПОВАР



Кто такой 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 готовит блюда по специальным рецептам, но может видоизменять их по своему вкусу, то есть подходить к процессу творчески.



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 учета и хранения продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами.



Классификация профессии «Повар»

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. Контролирует технологию приготовления пищи и соблюдение работниками санитарных требований и правил гигиены.



Повар-кондитер -специализируется на изготовлении кондитерских изделий.



Повар-технолог -организует процесс приготовления продуктов.



Повар-кулинар -производит расчет сырья и выхода готовой продукции, осуществляет приготовление блюд, производит художественное оформление блюд и кондитерских изделий, делит их на порции.



Плюсы и минусы профессии:

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

« - » 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.

Какими качествами должен обладать повар :

- хорошее вкусовое и цветовое восприятие, вкусовая память;
- хороший глазомер;
- хороший вкус, фантазия, склонность к творчеству;
- способность одновременно воспринимать несколько объектов.
- умение разбираться в качестве и свежести мяса, рыбы, овощей и фруктов
- знание технологий быстрого приготовления блюд
- хорошая координация движений обеих рук.
- физическая выносливость.
- способность к переключениям с одной деятельности на другую;



Форма шеф-поваров за последние двести лет очень изменилась. Наиболее важной ее частью является поварской колпак, по традиции на нем имеется от 48 до 100 складок, в зависимости от высоты колпака. Конечно, самый высокий колпак носит самый главный повар.



Конкурсы поваров

На сегодняшний день , по всему миру проводится множество поварских конкурсов от самых низших разрядов до самых высоких. В этих конкурсах собираются великие мастера поварского дела из разных стран и показывают своё мастерство на деле.



Я хочу быть поваром !

Я хочу выбрать эту профессию, потому что в нашей области она очень востребована, а также эта профессия интересная, здесь можно проявить творчество, проводить эксперименты по приготовлению различных блюд, оформлению и художественному дизайну.

Я очень хочу стать хорошим поваром и замечательным ресторатором.



ГДЕ ПОЛУЧИТЬ ПРОФЕССИЮ?

❖ В Архангельской области можно без труда получить профессию «Повар», в училищах и техникумах Архангельска, Вельска, Каргополя, Шенкурска, Северодвинска, Березника.





СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ ! ☺

P.S: И по

