

Статья "Мой выбор профессии"

Какой человек не задумывался о своем профессиональном будущем?

Как выбрать свой путь и не ошибиться?

С какой профессией связать свою жизнь, чтобы работа приносила радость?

Думаю, что каждый из нас задавал себе эти вопросы и не один раз. Ведь удачный выбор профессии — одна из главных задач человека, который хочет добиться успеха в дальнейшем.

О том, то людям нужны многие профессии, знают, разумеется, все. Но все равно, кого ни спросишь, говорят, что хотят стать учителями, врачами, менеджерами, дизайнерами, юристами. Почему-то никто не хочет работать санитаркой, слесарем или швеей. Как будто без таких специалистов можно обойтись.

А вот мне хотелось бы поговорить о профессии повара. Повар — это, конечно, не ученый и не художник, но почему не художник?! Я с таким мнением не согласна!!! Ведь он должен хорошо разбираться во многих вещах и быть творческим человеком. Надо знать, какие продукты сочетаются, а какие — нет. Надо помнить технологию их приготовления. А еще надо уметь красиво подать блюдо, ведь пища должна быть не только вкусной и полезной, но и эстетичной.

Эта профессия является важной, интересной и перспективной. Но эти сухие и скучные слова не могут в полной мере охарактеризовать поварскую профессию. Настоящий повар — это чародей-волшебник, который может из самых обыкновенных продуктов приготовить шедевр вкуса. Люди этой профессии — настоящие маги.

Повар по внешнему виду определит качество продуктов, по запаху степень готовности блюда. В столовой он рассчитает закладку продуктов на большое количество людей. В элитных ресторанах добавит только ему известный секретный ингредиент в блюдо, что заставит посетителей восхищаться чудесным вкусом.

Старинная русская пословица кратко объясняет суть этой профессии: «Хороший повар стоит доктора». И это действительно правда. Повар должен знать, как приготовить вкусное блюдо так, чтобы оно не было вредным. Для этого он должен разбираться в диетологии и даже в медицине. Все это доказывает, что повар — не только нужная, но и очень интересная профессия.

Поваренное искусство — одно из самых сложных занятий. В этом деле главное — талант, чувство вкуса, фантазия. С одной стороны, эта профессия требует скрупулёзной точности, с другой — наличия творческой жилки, чтобы придумать оригинальный рецепт или изысканное украшение блюда.

Самое главное в выборе профессии — это любовь к делу, которым занимаешься. Тогда ты с радостью ходишь на работу, с гордостью возвращаешься домой, и понимаешь, что любимая работа приносит радость и пользу тебе, твоей семье, Отечеству!!!!

Классификация профессии повара в России

Классификация специальности повара в РФ включает следующие разновидности:

- **Шеф-повар.** Специалист создает ассортимент блюд на основе спроса клиентов, составляет меню на каждый день. Также он контролирует процесс приготовления пищи и соблюдение установленных санитарных норм. Шеф-повар участвует в закупке сырья и оборудования. На его плечах и отчетная деятельность.
- **Су-шеф.** Сотрудник выполняет функции шеф-повара в его отсутствие. Также он обучает персонал, может принимать участие в приготовлении блюд.
- **Повар-кулинар.** Сотрудник выполняет различные операции, необходимые для приготовления пищи, делит готовые блюда на порции.

Где можно и как можно обучиться профессии повара в нашем городе?

Обучение по данной профессии можно освоить в ГПОУ "Воркутинский политехнический техникум". Место нахождения образовательной организации, режим работы, контактные телефоны, адрес электронной почты:

Адрес: 169900, Республика Коми, г. Воркута, ул. Яновского, д.5
электронной почты (E-mail): vpt@minobr.rkomi.ru

43.01.09 Повар, кондитер, срок обучения: 3 года 10 месяцев

квалификация: повар- кондитер

Основные виды деятельности выпускников:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

требуется пройти медкомиссию (Постановление Правительства РФ от 14 августа 2013 г. № 697)

**** требуется медицинская справка по форме №086/у**

