



Моя профессия «Повар»

Повар — это человек, который занимается приготовлением пищи. Повар, не только приготовит блюдо технологически правильно в строгом соответствии с рецептом, он любит свою работу, получает от неё искреннее удовольствие и рад, когда результаты его труда восхищают клиентов.

От поколения к поколению передавали люди опыт приготовления пищи. Они бережно хранили все традиции, связанные с едой, понимая, что пища — основа жизни, здоровья и благополучия.

Вы пришли получить профессию повара. Кто же такой повар? Повар — это человек, профессией которого является приготовление пищи. Как вы думаете, кто может работать поваром? Поваром может работать любой человек, который любит готовить. А как вы думаете это просто — готовить? Вы скажите: «Конечно, ведь мои мама и бабушка готовят каждый день. И у них всё получается очень вкусно!».

На самом деле, готовить — это не простое занятие! Сварить две-три тарелки супа, поджарить немного картофеля несложно. Но сделать так, чтобы вкусными оказались 100 порций супа, сваренного в огромной кастрюле, приготовить по-настоящему вкусный обед для нескольких сотен людей — это очень сложно. Недаром, чтобы хорошо готовить, повара долго учатся.

Человеку без опыта работы, но с курсами есть возможность устроиться помощником повара. Но дальнейшее продвижение по службе в большом ресторане вполне реально. Хотя талантливого человека, который создает настоящие шедевры, так что пальчики оближешь, как говориться, могут взять на работу и без дополнительных «бумажек», подтверждающих мастерство. Как и в почти любой профессии здесь присутствуют иерархия и карьерный рост.



Старая русская пословица гласит: «Добрый повар стоит доктора». Действительно, повару, как и врачу, нельзя быть равнодушным. Ведь от того, как накормить человека, зависит и его здоровье, и настроение, и производительность труда. А еще это такая профессия, которая требует постоянного поиска, творческой фантазии, потому что надо приятно удивлять посетителя каждый раз, когда он заходит в столовую, кафе, ресторан.

Люди научились готовить пищу с момента, когда появился огонь. Первые кулинарные эксперименты выглядели как недожаренные или можно сказать совсем сырье куски мяса. Эксперименты продуктов с огнем понравились и тому, у кого получалось лучше и вкуснее стали доверять приготовление для всех. Профессия повар развивалась вместе с цивилизацией, так что можно сказать, это древнейшая профессия. В дальнейшем профессия повар получила свое воплощение в оказании личных услуг для приготовления пищи для богатых и знатных людей.

А если вспомнить, что еда для человека — это источник энергии и питательных веществ, но и огромного вкусового удовольствия, то станет ясно, что человек, который может предать пищи восхитительный вкус и аромат и вид, будет пользоваться большим спросом на свои услуги!



Профессия повар ценится по всему миру! Повар технолог организует процесс приготовления блюд, определяет качество сырья, рассчитывает его количество порций приготовленных блюд, калорийность суточного рациона, составляет меню и прейскуранты, распределяет обязанности в бригаде поваров, контролирует процесс приготовления кулинарной продукции, разрабатывает рецепты блюд и составляет на них технологические карты, оформляет - необходимую документацию и инструктируют поваров.

Как вы думаете, какие качества нужны, чтобы работать поваром?

Повар должен обладать следующими качествами:

- должна быть хорошая память, ведь он должен помнить, как готовить те или иные блюда, сколько и каких класть продуктов, какие подавать гарниры (т.е. овощи, каши) к котлетам, курице, рыбе, мясу;
- должна быть хорошо развита фантазия, ведь повар не только готовит блюда, но и украшает их перед подачей на стол. А многие повара придумывают свои блюда, и дают им название;
- должен быть чистоплотным;
- должен быть очень внимательным;
- развитое зрительное и обонятельное восприятие;
- хороший вкус;
- творческое воображение;
- хорошая зрительная и образная память;
- долговременная словесно-логическая память;
- терпеливость;
- наблюдательность и доброжелательность.



В профессии повар существуют следующие разновидности.

***Шеф-повар

***Повар-кондитер

***Повар-технолог

У шеф-повара много обязанностей, назову основные: составляет меню, заказывает продукты, контролирует технологию приготовления пищи, соблюдение работниками санитарных требований и норм личной гигиены. Повар-кондитер специализируется на кондитерских изделиях.

Повар-технолог рассчитывает калорийность продуктов, составляет меню и прейскуранты. Распределяет обязанности в бригаде поваров. Разрабатывает рецепты новых фирменных блюд.

К плюсам данной профессии относится то, что работа повара очень востребована и всегда есть возможность стабильного дохода.

Ну, вот мы и познакомились с профессией повар.

А в завершении мне хочется рассказать вам одну притчу.

Собрались однажды философы и заспорили, какая профессия важнее. Один сказал:

– Учитель – нужнее всего. Без образования нельзя.

– Без строителей человеку негде будет укрыться, и человечество лишится прекрасных зданий, – заявил второй философ.

– Музыканты, художники и поэты делают нашу жизнь особенной. Искусство отличает человека от животных, – воскликнул третий философ.

Тут в разговор вмешался ученик и одновременно слуга хозяина дома.

– Многоуважаемые ученые, вы забыли о профессии повара.

– Тебе не положено вмешиваться в нашу беседу. Поварское дело – не искусство. Иди, готовь обед, – рассердился хозяин.

Ученик, молча, вышел из комнаты. В этот день обеда философы не дождались, ученик исчез. Пришлось хозяину самому готовить обед. К сожалению, после еды философы почувствовали себя плохо и разошлись по домам.

Хозяин нашел другого слугу. Прошло время, и философ – хозяин дома, заметил, что друзья перестали его посещать, а сам он после еды не способен был размышлять. Подумал философ, а потом уволил нового повара и послал бывшему ученику записку с одной фразой: « Поварское дело – не ремесло, а искусство».

Вскоре ученые мужи снова стали собираться в доме философа. Обсуждение прерывалось только вкусным обедом, который готовил ученик.
— Поварское дело — не ремесло, а искусство, — говорил хозяин после обеда.
И я вам желаю в совершенстве овладеть этим искусством — стать мастерами своего дела!



Вывод. Закончить беседу хочется словами известного шеф-повара Поля Бокюзе: «Жизнь — это маленькая кухня, на которой мы готовим блюда под названием «счастье». На этой кухне мы сами себе шеф-повара, и только нам решать, какие ингредиенты мы будем добавлять в наши блюда. Важно помнить, что универсального рецепта нет, поэтому творите, пробуйте что-то новое. И, может быть, тогда, в конце, вас будет ждать награда.»

Профессия повара исключительно привлекательна, она учит создавать то, что является одной из самых сильных наслаждений человека - вкусную еду, она приносит известность и уважение, она практически не имеет границ карьерного роста. Повар должен быть физически выносливым, иметь хорошую долговременную память, подвижные пальцы рук, умение концентрировать внимание ему нужны тонкое чувство времени, высокая чувствительность к оттенкам запаха и вкуса, воспроизводящее воображение, способность глядя на рецепт представить внешний вид и вкус блюда, ответственность и честность, у повара обязательно должен быть - эстетический вкус и творческие задатки.



Юноши и девушки, выбравшие профессию повара, могут стать настоящими волшебниками, который могут из самых обыкновенных продуктов приготовить блюдо, имя которого - шедевр вкуса.

Я считаю, что вы на правильном пути в выборе профессии, вам надо будет много учиться, работать над собой, тогда из вас получатся хорошие специалисты, которые так нужны сейчас на рынке профессий. Удачи вам!

Зачем я так подробно рассказала о профессии повара. После окончания школы у вас появляется возможность получить эту профессию в **«Комиссаровском колледже-агрофирма»**.

А в завершении нашего нашей беседы мне хочется рассказать вам одну притчу.

Собрались однажды философы и заспорили, какая профессия важнее. Один сказал:

- Учитель – нужнее всего. Без образования нельзя.
- Без строителей человеку негде будет укрыться, и человечество лишится прекрасных зданий, – заявил второй философ.
- Музыканты, художники и поэты делают нашу жизнь особенной. Искусство отличает человека от животных, – воскликнул третий философ.

Тут в разговор вмешался ученик и одновременно слуга хозяина дома.

- Многоуважаемые ученые, вы забыли о профессии повара.
- Тебе не положено вмешиваться в нашу беседу. Поварское дело – не искусство. Иди, готовь обед, – рассердился хозяин.

Ученик, молча, вышел из комнаты. В этот день обеда философы не дождались, ученик исчез. Пришлось хозяину самому готовить обед. К сожалению, после еды философы почувствовали себя плохо и разошлись по домам.

Хозяин нашел другого слугу. Прошло время, и философ – хозяин дома, заметил, что друзья перестали его посещать, а сам он после еды не способен был размышлять. Подумал философ, а потом уволил нового повара и послал бывшему ученику записку с одной фразой: « Поварское дело – не ремесло, а искусство ».

Вскоре ученые мужи снова стали собираться в доме философа. Обсуждение прерывалось только вкусным обедом, который готовил ученик.

- Поварское дело – не ремесло, а искусство, – говорил хозяин после обеда.
- И я вам желаю в совершенстве овладеть этим искусством – стать мастерами своего дела!

Рефлексия. Выберите соответствующее вашему настрою предложение:

Я узнал для себя много нового и интересного о профессии «повар».

Что-то я знал, о чём-то услышал впервые.

Ничего интересного я не услышал.