

Презентация: "Моя будущая профессия - «повар, кондитер».

Моя будущая профессия повар, кондитер

*** Повар – это человек, чья профессия напрямую связана с приготовлением пищи.**



В настоящее время в России назрела необходимость в усилении внимания к проблемам профессиональной направленности будущих специалистов, углубление представлений о ее основных закономерностях, разработки системы критериев и показателей ее успешности, которые являются основным условием сознательного и целенаправленного управления этим процессом через систему профессиональной ориентации и в ходе профессионального обучения. Профессиональная направленность обучающихся – это основа самоутверждения их в обществе.

Цель проекта: формирование устойчивого интереса обучающихся к профессии «Повар, кондитер». В соответствии с целью проекта, объектом и гипотезой исследования ставим перед собой следующие задачи: проанализировать информационные источники по данной проблеме; определить интересы, склонности и способности учащихся школы и обучающихся колледжа; ознакомиться с требованиями и особенностями выбранной профессии; способствовать формированию интереса учащихся школы и студентов колледжа к профессии «Повар, кондитер» систематизировать знания о профессии повара, кондитера; выявить уровень подготовленности к овладению профессией «Повар, кондитер»; «Повар, кондитер». Гипотеза исследования: формирование профессиональной направленности выпускников школ и обучающихся колледжа будет успешным, если использовать различные формы и методы работы: учебные занятия, экскурсии, конкурсы и др. Профессия повара одна из древнейших в мире, одна из самых востребованных сейчас и одна из немногих, которые будут нужны человечеству всегда! Повар — это человек, который занимается приготовлением пищи в заведениях общественного питания. Повара иногда называют настоящим волшебником, который может из самых

обыкновенных продуктов приготовить блюдо, имя которому — шедевр вкуса. Профессия «Повар» развивалась вместе с цивилизацией, так что можно сказать — это древнейшая профессия. У римлян десятая муза так и называлась Кулинария. Она стала покровительницей поварского дела, получившего название «кулинария» (от лат. *culina* — кухня). Профессиональные повара впервые появились при дворах, а затем уже — в монастырских трапезных. В России первая кулинарная книга «Поваренные записки» была составлена С. Друковцовым в 1779 г. Первая кулинарная школа была открыта в Петербурге 25 марта 1888 г. по инициативе профессора И. Е. Андриевского и кулинара Д. В. Каншина. Профессия «Повар, кондитер» относится к реалистическому типу. Эта профессия относится к типу "человек - техника". Но в известной мере она может быть отнесена и к типу "человек-человек" (повар обслуживает посетителей, стоит на раздаче блюд), а также к типу "человек-художественный образ" (эстетическое оформление блюд, изделий). Профессия повара, кондитера предполагает собой работу в сфере услуг. Приготовлением пищи занимаются в столовых различных предприятий, организаций, учебных заведений, а также в кафе, барах и ресторанах. Можно работать также на комбинатах питания, кондитерских фабриках и заводах пищевой промышленности. Еще одним из возможных вариантов является работа личным поваром у обеспеченных людей. В профессии повара возможен карьерный рост от помощника повара до шеф-повара в престижном заведении. При достижении уровня 5-6 разряда можно смело искать вакансию шеф-повар. Повар, кондитер профессионал может принимать участие в международных конкурсах, организовать свой бизнес. Уровень заработной платы повара, кондитера зависит от региона проживания, специфики учреждения, размера предприятия и степени профессионализма, круга обязанностей, которые повар, кондитер выполняет. Повар, кондитер также может открыть собственный ресторан или кафе. Профессионал своего дела сможет найти работу не только у себя на родине, но и за рубежом.

Профессия-повар

Повар — это специалист, в чьи обязанности входит приготовление пищи. Помимо самого приготовления, повар отвечает за подготовку продуктов: проверить их на свежесть, помыть, порезать, почистить. Внешняя привлекательность блюда - тоже задача повара. Ведь в пище важен не только вкус, но и запах и аппетитный вид.



Описание профессии и ее история

Профессия повара – одна из древнейших в мире. Без повара немислимы ресторан, столовая, кафе, закусочная, кулинария. Значимость этой профессии сложно переоценить. От того, как питается человек, зависит его здоровье, настроение и производительность труда.



История

Профессия повара и кулинарное искусство зародилось вместе с первыми людьми на планете. Первым поваром стал тот неизвестный, но великий первобытный наш предок, догадавшийся положить мясо на горячие угли. Огромный путь прошло человечество от простейшей обработки пищи к высокому кулинарному искусству.

Можно точно сказать, что с развитием государственности и в Древнем Египте, и в Древнем Китае должность повара для военных кампаний и для знатных приемов уже существовала. В первых письменных памятниках Вавилона, Египта, Китая и арабского Востока, наряду с описанием религиозных обрядов и военных походов, находятся и записи отдельных кулинарных рецептов.

Греция и Рим были известны своими пирами и кулинарными изысками. При императорах Августе и Тиберии (около 400 года н.э.) в Риме появились первые кулинарные школы. А само слово "кулинария" произошло от латинского "кухня".

С XIV века во Франции произошел подъем кулинарного искусства, и с тех пор национальные европейские кухни соперничают между собой. Сейчас трудно выделить какой-то один город в качестве гастрономической столицы мира. Повара Азии, Северной и Южной Америки тоже включились в кулинарную гонку. Например, сейчас наибольшее количество ресторанов со звездой Мишлен находится в японском Токио.

Лучшие рестораны отмечаются звездами "Красного гида Мишлен". Максимальные 3 звезды получают крайне редко: во Франции 616 ресторанов имеют мишленовские звезды и только 27 из них трехзвездочные.

Сегодня гордое звание шеф-поваров с тремя звездами носят такие знаменитые рестораторы, как Поль Бокюз (Франция), Гордон Рамзи (Шотландия), Джейми Оливер (Великобритания), Пьер Ганьер (Франция), Жоан Рока (Испания), Томас Келлер (США), Ален Дюкасс (Франция) и др. К сожалению, гид Мишлен еще не пришел в Россию, но нашим поварам уже есть, что предложить критикам.



МАРКО ПЬЕР УАЙТ

“Крестный отец” современной британской кухни, учитель Гордона Рамзи, Хестона Блюменталя и других талантливых поваров. Марко было 33, когда он стал самым молодым шеф-поваром, получившим 3 звезды Мишлен. Сейчас Уайт занимается ресторанным бизнесом, пишет книги и участвует в телевизионных проектах.

Популярные направления и специализации

Повар – самое общее название для профессии. Но кухню ресторана можно сравнить с механизмом часов, где каждый человек, как винтик, выполняет свою функцию. На кухне есть шеф-повар (главный повар), су-шеф (второй повар) и повара, отвечающие за определенные типы блюд:

- **Повар холодного цеха** делает закуски, салаты и заготовки.
- **Повар горячего цеха** отвечает за все блюда, требующие термической обработки, то есть парит, жарит и варит.
- **Повар мясного цеха** разделывает мясо, птицу, иногда и рыбу, а также делает полуфабрикаты.
- **Пекарь** отвечает за хлебобулочные изделия.
- **Кондитер** создает торты, пирожные, шоколад, конфеты ручной работы, мороженое, воздушное суфле, легкие муссы, нежные кремы.

Кухни мира



Кроме того, повара специализируются на рецептах **конкретных кухонь**:

- **Национальные кухни** - кухни стран и континентов (русская, французская, средиземноморская, вьетнамская, паназиатская и др.).
- **Вегетарианская и веганская кухни** не используют мяса и продуктов животного происхождения.
- **Высокая кухня** (фр. Haute cuisine, Grande cuisine) - кухня роскошных ресторанов и отелей.
- **Фьюжн** - микс из различных кулинарных традиций.
- **Молекулярная кухня** - смесь кулинарии и химии. Повар молекулярной кухни делит продукты на молекулы и меняет их свойства. В результате получаются мусс из бородинского хлеба или икра из апельсина.

Востребованность на рынке труда



В настоящее время профессия повара является одной из самых популярных и актуальных профессий в мире.

В списке 50-ти наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, которые требуют среднего профессионального образования – профессия повар-кондитер занимает 17 место.

Приготовление пищи — это хорошо оплачиваемый труд. Заработок начинающего повара составляет от 30 тыс. руб., более опытного специалиста — около 50–70, а шеф-повара могут зарабатывать от 120 тыс. руб. и больше.

Плюсы профессии

- Постоянная востребованность на рынке труда
- Высокий уровень зарплаты
- Авторитетная должность на предприятиях общественного питания:
- технолог
- заведующий производством
- су-шеф
- шеф-повар



Профессиональные качества повара кондитера



- ✓ развитое зрительное
- ✓ обонятельное восприятие
- ✓ хороший вкус
- ✓ творческое воображение
- ✓ физическая выносливость
- ✓ хорошая зрительная и образная память
- ✓ долговременная словесно
- ✓ логическая память
- ✓ Терпеливость
- ✓ наблюдательность и доброжелательность.

Повар, кондитер – это такая профессия, которая требует постоянного поиска, творческой фантазии.





ОСОБЕННОСТИ ПРОФЕССИИ КОНДИТЕРА

- Первичная обработка, нарезка и формовка ингредиентов
- Приготовление отдельных компонентов для десертов
- Художественное оформление сладостей
- Обеспечение правильного хранения изделий.



Суть кондитерского творчества:



- из простого, элементарного сделать необычное, вкусное, искать возможности из повседневного, заурядного сделать неузнаваемо новое и праздничное.