

Моя професія
Кухар

Професія кухар :розвивалася разом з цивілізацією, так що можна сказати, це найдавніша професія.

Перші страви виглядали просто як обпалені на відкритому вогні напівсирі шматки м'яса або риби. Вогнем люди користувалися як мінімум з середнього палеоліту, але це не були кухарі.

Про перших професіоналів, що заробляли таким ремеслом на життя, свідчать позначки грецької цивілізації на острові Крит 2600-го року до н.е. Для солдатів царя їжу готував з добірних продуктів спеціально найнятий майстер кулінарної справи.

Можна сміливо припустити, що в більш давніх культурах Єгипту, Фінікії і Шумер також були професійні кулінари, що працювали для сімей знатних людей і правителів. Пізніше з'явилися такі поняття, як санітарні норми, що регулювали роботу таких фахівців.

У найдавніших писемних пам'ятках Вавилону, Єгипту, Китаю і арабського Сходу вже містяться записи окремих кулінарних рецептів.



Перше місце було віддано головному по м'ясу. Посада, що характеризувалася пошаною і довірою короля, бо від отрути не був застрахований жоден. У його розпорядженні знаходилося шість осіб, які кожен день обирали і готували м'ясо для королівської родини. У Тейлеванта, відомого кухаря короля Карла Шостого, в підпорядкуванні знаходилося 150 чоловік.

А в Англії, наприклад, при дворі Річарда Другого працювало 1000 кухарів, 300 лакеїв, які щодня обслуговували 10 000 чоловік, що знаходяться при дворі. Запаморочлива цифра, яка показує, що важливо було не стільки нагодувати, скільки продемонструвати багатство.



Хронологія появи деяких страв:

Приблизно 10 тис. років до н.е. У раціоні людини з'явилися пиво і хліб (пиво в пляшки розлили в 1568 році).

Приблизно 6 тис. років до н.е. Поява сиру.

Приблизно 3 тис. років до н.е. Люди навчилися варити суп.

У 1500 році до н.е. Розпочато вживання шоколаду. Плитка шоколаду з'явилася лише в 1849 році, а молочний шоколад - в 1875.

Приблизно у 1000 році до н.е. Вперше засолені огірки.

Приблизно у 500 році до н.е. Приготовлена перша ковбаса.

У 490 р. до н.е. Зварені перші макарони. Перший кулінарний рецепт макаронів із сиром записаний в 1367 році. У 1819 році винайдені спагетті.

У 4 столітті до н.е. Записаний перший з тих, що дійшов до нас, рецепт салату (салат з білих бобів).

2 століття н.е. Вперше приготовані суші (японське блюдо з рису і морепродуктів).

7 століття. Створено рецепт знаменитої корейської квашеної капусти

15 століття. Вперше виготовлені млинці.



Різновиди професії

Шеф-кухар складає заявки на необхідні продовольчі товари, напівфабрикати та сировину, забезпечує їх своєчасне отримання зі складу, контролює терміни, асортимент, кількість, якість їх надходження та реалізації. Забезпечує на основі вивчення попиту споживачів різноманітність асортименту страв і кулінарних виробів, складає меню. Здійснює постійний контроль над технологією приготування їжі, нормами закладки сировини та дотриманням працівниками санітарних вимог і правил особистої гігієни. Здійснює постійний контроль над технологією приготування їжі, нормами закладки сировини та дотриманням працівниками санітарних вимог і правил особистої гігієни. Здійснює розстановку кухарів та інших працівників виробництва. Складає графік виходу кухарів на роботу. Проводить бракераж (зняття проби) готової їжі. Організовує облік, складання і своєчасне подання звітності про виробничу діяльність,

Кухарі в мистецтві:

Снейдерс Франс (1579-1657)



Флоренс Ван Шутен



Поради від кращих кухарів на кожен день

день

Шеф-кухар Рик Трамонті:

"Зберігайте прянощі в прохолодному, темному місці, а не на полиці над плитою. Вологість повітря, світло і тепло приведуть до того що, трави та спеції втратять свій аромат".

Шеф-кухар Маркус Самуельсон:

"Якщо ви збираєтесь готувати для особливого випадку - будь-то вечеря для вашого боса або обід на честь почесної дати - ніколи не покладайтеся на новий рецепт і на новий інгредієнт".



Робота не рекомендується людям, що страждають такими захворюваннями:

Органів дихання;

Серцево-судинної системи;

Органів травлення;

Нирок і сечовивідних шляхів;

Опорно-рухового апарату;

Нервової системи;

Хвороби шкіри з локалізацією на кистях рук;

Бактеріоносійство.



Кондитер - це професійний [кухар](#), що створює [кондитерські вироби](#), [десерти](#), та іншу запечену їжу. Представників цієї професії можна зустріти у великих готелях, ресторанах і пекарнях. Рідше кондитером називається людина, чий бізнес пов'язаний з продажем кондитерських виробів.

Професійний кондитер презентує традиційний французький [крокембуш](#).

Кондитер займається приготуванням різних видів тіста, начинок, кремів по заданій рецептурі. Випікає і прикрашає продукцію. Це високоякісні, різноманітного виду, смаку та аромату харчові продукти. Більша частина робіт виконується вручну за допомогою спеціальних інструментів, перетворюючи професію кондитера в мистецтво



Кухар - це людина, яка професійно готує їжу для інших людей, як правило, в закладах громадського харчування.

Кухар

Кухар готує супи, другі страви, іншу їжу, знає, як правильно зберігати продукти, готує різні страви за рецептами і вміє оформляти готові страви. Організовує зберігання продуктів відповідно до санітарно-гігієнічних норм. Попри те, що кухар на підприємствах громадського харчування користується встановленими рецептами страв, він може вносити до них зміни в залежності від якості сировини і контингенту споживачів. Працює в приміщенні, в умовах підвищеної температури.



Сучасний кухар повинен знати:

- технологію приготування усіх видів страв та кулінарних виробів, особливості приготування національних, фірмових страв та страв іноземних кухонь;
- правила оформлення та подачі порційних страв та страв на замовлення;
- правила складання банкетного меню;
- приготування різних видів тіста та виробів з нього;
- основи, значення та технологію приготування дієтичного та дитячого харчування;
- ознаки доброякісності харчових продуктів та органолептичні методи їх визначення;
- умови, строки зберігання та реалізації сирової та готової продукції, напівфабрикатів;
- вихід готових виробів;
- санітарно-гігієнічні правила утримання продуктів, кухні, та службових приміщень;
- правила особистої гігієни;



Заробіток та перспективи зайнятості

В період професійної підготовки виплачується стипендія згідно чинного законодавства. Середній заробіток кухаря залежить від фінансового стану підприємства, форми власності, кваліфікації працівника і в різних регіонах на різних підприємствах може коливатися. Професія кухаря дає можливість займатися індивідуальною трудовою діяльністю та на підприємствах, ресторанах, кафе .



Презентацію створила:
Монастирська Христина

