



АСПАЗШЫ

Аспаз — ас әзірлеумен айналысатын мамандық иесі.

Сорпа, екінші тағам, өзге де тағамдарды пісіреді. Азық-түліктерді қалай сақтау керек екенін біледі, әртүрлі тамақ түрлерін рецепт бойынша дайындайды, сондай-ақ дайын тағамды көркемдей алады. Азық-түлік өнімдерін санитарлық-гигиеналық талаптарға сәйкес сақтауды басқарады. Ғимарат ішінде, жоғары температура жағдайында жұмыс жасайды.

Аспаз мамандығы адам өмірінде жайлы жағдай тудырудың ең маңыздысы болып саналады. Аспаз өнері адамға өзінің денсаулығын нығайтуға, кейбір өнімдердің дәмдік сапасымен рақаттануға көмектеседі. Дұрыс әзірленген тамақ – адамның жақсы көңіл-күйінің кепілдігі, өйткені тамақ адамның дене құрылымына барады, оны қуатпен және қатетті нәрлі заттармен жабдықтайды. Аспаз мамандығы қандайда болмасын салада жұмыс істейді. Тамақты жақсы дайындайтын маман барлық жерде қажет: перзентханада, балалар үйінде, зауытта, қазіргі заманғы офис пен сәулетті мейманханада.





Адамдар асханаға, дәмханаға, мейрамханаға түскі асқа, демалуға, уақытын қызық өткізуге, отбасы мерекелері мен мерейтойларын өткізуге келеді. Дәмді тағам дайындау, оған көзге тартымды сипат, дәм түйсігі үйлесімін, хош иіс композициясын беру – бұл өнер, рақаттану мүмкіншілігін беру. Мұндай тағамды дайындау үшін тек белгілі бір тамақ өнімдері ғана емес, дарынды аспаз қажет.

Аспаз мамандығы артықшылығының бірі өте сұранысты және тұрақты табысы табу мүмкіншілігі бар. Сонымен қатар мансапқа жету мүмкіндігі бар, аспаздың көмекшісінен беделді орында жұмыс істейтін бас аспаз болып өсуі мүмкін.



Кондитер — кондитерлік өнімдер, десерттерді және басқа да пісірілген тағамдарды дайындайтын кәсіби аспаз. Бұл кәсіптің өкілдерін үлкен қонақ үйлерде, мейманханаларда және наубайханаларда көруге болады. Кондитерлік өнімдерді сатумен айналысатын адамдарды кондитер деп селдір айтады.



Кондитер алдын ала тағайындалған рецептура бойынша әр түрлі қамырлар, салындылар, кремдер дайындаумен, өнімдерді пісіру және безендірумен айналысады. Бұл жоғары сапалы, дәмі және иісі әр түрлі тамақ өнімдері. Жұмыстың көп бөлігі арнайы құралдардың көмегімен қолмен орындалады, кондитердің кәсібін өнерге айналдырады.



Жұмыс орны: мейманхана, дәмхана, асхана, комбинаттар және кондитер фабрикалары. Кондитерге қойылатын талаптар: дәмін ұмытпау, шығармашылық қиялы, дәм және иіс сезу қабілеті күшті болуы керек. Тамақ өнімдерін және оның құрамын жақсы білуге.

Официант - мейманхана және дәмхананың қызметкері, оның міндетіне келушілерге қызмет көрсету жатады. Официант қонақтарды қарсы алады, тапсырымдар қабылдайды, тағамдар мен оның құрамдары туралы айтады, сусын тандауға көмектеседі, келушілердің алдында дастархан жаяды және олардан соң үстел жинайды, шот әкеледі және төлем ақысын алады.

Бүгінгі күні ас және мерекелік дастархан мәдениеті қайта өркендеуі байқалады, заман талабына сай келетін асхана ыдыс-аяқтары жетілдірілуде және жасалуда. Дастархан басында өзін-өзі ұстаудың классикалық ережесі қайрадан модаға енуде, тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсету сапасынақойылатын талаптар артты.

Қызмет көрсету саласының қызметкері ретінде официантқа талаптар қойылады. Арнайы дайындықтан басқа официанттың денсаулығы мықты болуы керек, көру және есту қабілеті зор, төзімді, келбетті және өте жақсы реакциясы болуы қажет.

Официант еңбегінің ерекшелігі – күнделікті әр түрлі адамдармен қарым-қатынаста болуы оның келушілермен тіл таба білу, яғни дипломат, актер және психолог болуын талап етеді. Тапқырлық, ерекше жағдайларда лезде жөн табу осы мамандықтың адамдарына тән болуы керек.



Бармен.





Ертеде **«бар»** (ағылшын тілінен аударғанда қоршау, бөгеу) алкогольді сусындарды сатушыны сатып алушылардан бөлетін орынды білдірген АҚШ-та алғаш барлар пайда болған кезде сатушыларды сатып алушылардан ағаш кеспелері бөлген – өзгеше бөгеу, ол кейін әсем және жабдықталған бардық үстелге айналды, ал осы бардық үстелдің артында тұратын адам **бармен** деп аталды

Бармен (сөзбе-сөз «бардық үстелдің арғы жағында тұратын адам») — түрлі сусындар мен коктейльдер дайындаумен айналысатын арнайы білімі бар қызметкер. Бүгінгі күні ол тек қана мамандық емес, түңгі клубтық өмірмен шұғылданатын жастардың белгілі бір имиджі және мәнері.

Бармен сусын дайындайды, кофе пісіреді. Барға келушілерге қызмет көрсетеді, олармен есеп айырысады. Тамақ өнімдерінің сапасын байқайды. Сатылатын өнімдер үшін материалдық жауап береді және құжаттар ресімдейді.





Аспаз адам ешқашан жұмыссыз қалмайды. Жақсы аспаз болу үшін әрдайым мамандармен ақылдасып, технологиялық білім алып, тәжірибе алмасып, профессионалды асханаларда немесе көкке шығып та машықтануға болады.





Мамандықтың маңыздылығы адамды өзіне тартатын қызықты жәйттерімен қатар саусағынан бал тамызар шеберлігінде. Аспаз ақылдылықты, сабырлықты, парасаттылықты, адамгершілікті, зеректікті ұштастыратын мамандық.