



ПРОФЕССИЯ - ПОВАР

Выполнил учащийся группы
ПК11-11 (2 курс)
ГАОУ СПО КСТ
Бугаёв Максим Юрьевич

Руководитель Корнилова Н.М.

Кто такой повар и его разновидности ! ☺

Повар - это специалист по приготовлению пищи. Хорошего повара иногда называют волшебником, ведь он может из самых обычных продуктов приготовить настоящий шедевр, который доставит радость и наслаждение людям.

*«Хороший повар – это много характера, фантазии и чувства» - ЭМИЛЬ ЮН, шеф-повар
страсбургского ресторана «Au Crocodile»*

*"Даже шедевры кулинарии не могут быть сохранены ни в каких музеях. Они съедаются тем быстрее, чем они прекрасней" - В.
Похлебкин.*

Краткое описание

Повар готовит блюда по специальным рецептам, но может видоизменять их по своему вкусу, то есть подходить к процессу творчески.

Специфика профессии

Работа повара состоит из нескольких этапов:

- получение исходных продуктов;
- поддержание технологии и рецептуры приготовления блюд;
- обеспечение процесса приготовления блюд: подготовка необходимого оборудования, заготовка полуфабрикатов;
- правильная эксплуатация кухонного оборудования;
- обеспечение должного учета и хранения продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами;
- реализация продукции.



В России существует классификация **профессии повара**, которая отличается от европейской и американской:

Шеф-повар – высшее звено в профессии. Он составляет заявки на необходимые продукты, обеспечивает их своевременное получение со склада, контролирует сроки, ассортимент, количество и качество их поступления и реализации. Изучая спрос покупателей, формирует ассортимент блюд и кулинарных изделий, составляет ежедневное меню. Контролирует технологию приготовления пищи и соблюдение работниками санитарных требований и правил гигиены. Организует учет и составление отчетности о деятельности предприятия.

Повар-кондитер специализируется на изготовлении кондитерских изделий, для чего необходим изысканный вкус, фантазия и изобретательность.

Повар-технолог организует процесс приготовления продуктов. Определяет качество сырья, рассчитывает его количество для получения порций готовых продуктов, калорийность суточного рациона. Разрабатывает рецепты новых фирменных блюд и составляет на них технологические карты. Оформляет необходимую документацию, инструктирует поваров.

Повар-кулинар производит расчет сырья и выхода готовой продукции, осуществляет приготовление блюд, выполняет процеживание,

Плюсы и минусы профессии !

«+» Профессия повара востребованная и творческая, в ней есть место фантазии и изобретательности. У хороших поваров высокий уровень оплаты труда.

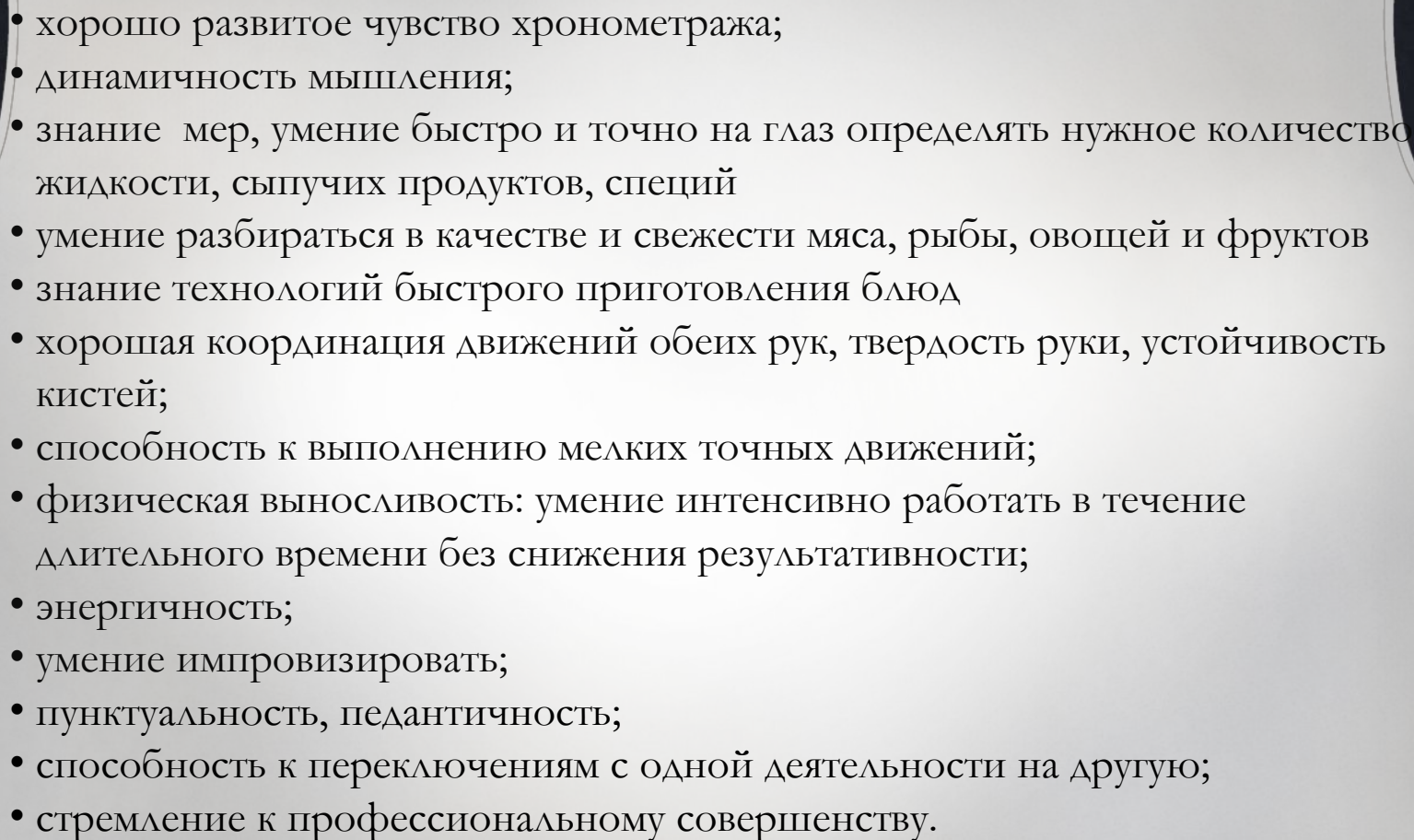
« - » Работа требует большой физической выносливости и ответственности. Стоять у горячей плиты полный рабочий день выдержит не каждый человек. При этом постоянное напряжение внимания, когда надо следить за приготовлением многих блюд и нет возможности расслабиться или отвлечься.

Какими качествами должен обладать повар ! ☺

Личные качества

- обонятельная и тактильная чувствительность, обонятельная память;
- хорошее вкусовое и цветовое восприятие, вкусовая память;
- хороший глазомер;
- изысканный вкус, фантазия, склонность к творчеству;
- способность к распознаванию небольших отклонений параметров технологических процессов от заданных значений по визуальным признакам;
- способность одновременно воспринимать несколько объектов;



- 
- хорошо развитое чувство хронометража;
 - динамичность мышления;
 - знание мер, умение быстро и точно на глаз определять нужное количество жидкости, сыпучих продуктов, специй
 - умение разбираться в качестве и свежести мяса, рыбы, овощей и фруктов
 - знание технологий быстрого приготовления блюд
 - хорошая координация движений обеих рук, твердость руки, устойчивость кистей;
 - способность к выполнению мелких точных движений;
 - физическая выносливость: умение интенсивно работать в течение длительного времени без снижения результативности;
 - энергичность;
 - умение импровизировать;
 - пунктуальность, педантичность;
 - способность к переключениям с одной деятельности на другую;
 - стремление к профессиональному совершенству.

История поварской деятельности!

Античный мир знал поваров как людей, способных доставить удовольствие, которое так ценили расточительные римляне и невоздержанные греки. Сначала поварами в римских домах были хозяйки или невольницы. Впоследствии римляне все чаще стали нанимать поваров для того или иного случая, а позже появились и постоянные повара. Первые школы поваров были организованы в Древнем Риме, их отцом стал известный в то время повар и гурман Аптиций. В Древней Персии изобретатели новых необычных блюд щедро вознаграждались царем. Бывали, конечно, и исключения — например, привыкшие к суровым условиям жизни спартанцы совершенно не признавали удовольствий от кулинарных изысков, и с презрением относились к профессии повара.

С течением времени повара все более и более совершенствовались в своем искусстве. Начался обмен рецептами между собой, выходили в путешествия.

❖ На Руси первые профессиональные повара появились при дворах киевских князей. Уже в XVII веке, во время правления Петра I в Россию начинают привозить не только новые необычные продукты, но и умелых поваров из разных стран. В конце XIX века в России одна за другой начинают открываться кулинарные школы, где готовят профессиональных поваров.

❖ Первая поварская школа в Европе появилась в XIX веке в Англии, затем кулинарные школы начали появляться и в других странах. Во Франции считалось, что обучаться поварскому делу надо с 6-7 лет, иначе повар не сможет быть по-настоящему искусным.

❖ От поваров, служивших при дворе того или иного князя, например, зависело настроение их господина. Повара могли создавать репутации знатных домов и даже целых государств.

❖ На Руси главный повар назывался ARCHIMAGIRUS



Кухня на Руси

История поварского колпака

Еще в Древнем Риме в домах богачей существовала целая иерархия кухонных служителей: главные повара, просто повара и помощники поваров; рабы, поддерживающие огонь; булочники и множество мастеров по кондитерской части затем шли рабы, которым поручалось приглашение гостей; начальник пиршественной залы; рабы, расставлявшие ложа, накрывавшие стол, устраивавшие пиршество; кравчий; рабы, разносившие хлеб и мясо, пробовавшие кушанья прежде, чем подавать их к столу; молодые рабы, сидевшие у ног господина, чтобы исполнять его приказания, а также забавлять его шутками.



❖ Антонио Латини завоевал громкую известность в 1692 году благодаря своей книге «Современный дворецкий», которая стала первым в европейской истории произведением, посвященным грандиозной задаче — во всех мельчайших деталях передать придворные обычаи и устройство знатного дома, который представлял собой не что иное как «уменьшенную и упрощенную» копию королевского дворца.

В ней приведена следующая иерархия:

мальчики на побегушках

помощник повара

повар («супник», «пирожник» и «ответственный за антреме»)

старший повар

шеф-повар

дворецкий



В настоящее время иерархия выглядит так:

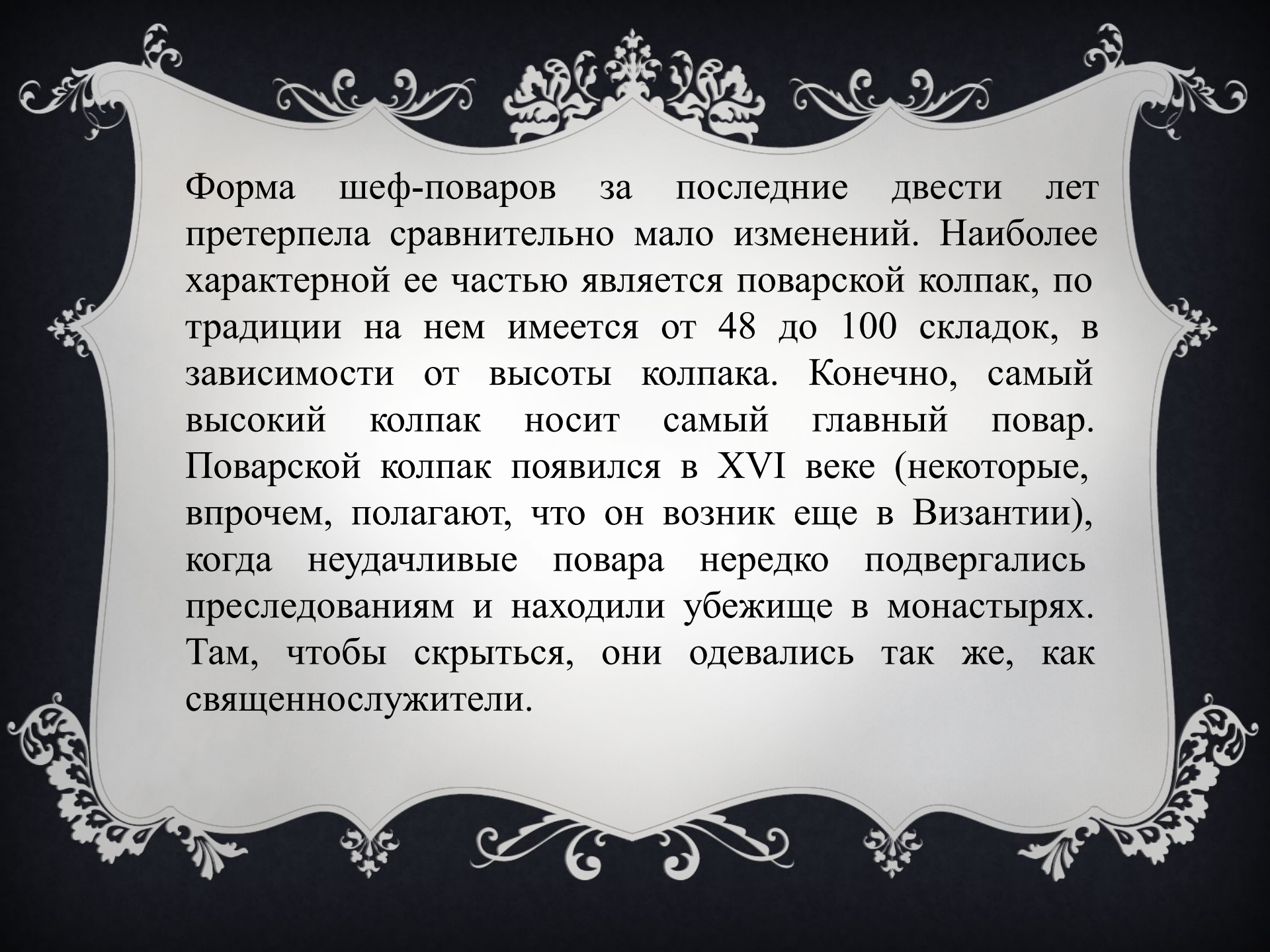
обслуживающий персонал (администраторов, официантов, барменов),
помощник повара, повар, су-шеф, шеф-повар

Как уже упоминалось история головного убора повара началась в Англии.

Униформа шеф-повара и су-шефа (помощника шеф-повара) отличается всего лишь высотой колпака. Колпак шеф-повара на 20 см. выше.

По французским традициям, поварской колпак должен иметь ровно 100 складок - по количеству способов приготовления блюд из яиц, которые знает хороший повар.

Традиционный головной убор главы касты поваров в Индии - это кастрюля. Одевалась обычно под чалму и служила замаскированной защитой от внезапного нападения недоброжелательно настроенных посетителей общепита. Прекрасно защищала владельца от удара половником, миской и даже от попытки удара в голову ВИЛКОЙ или ЛОЖКОЙ. Позже практику ношения под поварским колпаком КАСТРУЛИ переняли и европейские повара, поскольку у них были те же проблемы с отравившимися едоками и их безутешными родственниками.



Форма шеф-поваров за последние двести лет претерпела сравнительно мало изменений. Наиболее характерной ее частью является поварской колпак, по традиции на нем имеется от 48 до 100 складок, в зависимости от высоты колпака. Конечно, самый высокий колпак носит самый главный повар. Поварской колпак появился в XVI веке (некоторые, впрочем, полагают, что он возник еще в Византии), когда неудачливые повара нередко подвергались преследованиям и находили убежище в монастырях. Там, чтобы скрыться, они одевались так же, как священнослужители.

Высокий головной убор сохранился как знак отличия, сменив цвет с черного на белый. Колпаки требовали тщательного ухода, и повара должны были содержать их в чистоте. Сегодня эта традиция соблюдается не так строго — как правило, только в дорогих ресторанах: в современном «одноразовом» обществе колпаки часто делают из бумаги. Повара перепробовали различные виды головных уборов, включая колпаки без складок, кепки, являющиеся чем-то средним между фуражкой и феской, береты, капитанские фуражки и головные косынки (обычно черного цвета). Несмотря на существующие правила гигиены, все большее число поваров высшего ранга перестают носить головные уборы, полагая, что их узнают и без формы.



Конкурсы поваров

На сегодняшний день , по всему миру проводится множество поварских конкурсов от самых низших разрядов до самых высоких. В этих конкурсах собираются великие мастера поварского дела из разных стран (в зависимости от масштаба конкурса) и показывают своё мастерство на деле.



Почему я выбрал именно эту профессию ! ☺

Я выбрал эту профессию, потому что в нашей области она очень востребована, а также эта профессия интересная, здесь можно проявить творчества, проводить эксперименты по приготовлению различных блюд, оформлению и художественному дизайну.

Я очень горжусь тем, что я пришел учиться в колледж на такую замечательную профессию- **повар-кондитер**, мне очень нравится здесь учиться и достигать поставленных целей.

Хочу стать хорошим поваром и замечательным ресторатором.





**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ ! ☺**

P.S: И помните, успех в ваших руках !