

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сельскохозяйственный технологический колледж»



Моя  
профессия  
лучше всех

Выполнила: Киселева Ангелина Петровна

Профессия: «Повар, кондитер»

1 курс, группа 01-19ПК

Руководитель: Филиппова Светлана Александровна,

Мастер производственного обучения

# ПОВАР-ЧЕЛОВЕК МИРА!

- Как живопись и музыка, так и кухня искусство. Живопись очаровывает глаза, музыка слух, а кулинария вкус.



Андре Моруа.



# СЛОВО «ПОВАР» ПРОИЗОШЛО ОТ ВОСТОЧНОСЛАВЯНСКОГО «ВАР», ОЗНАЧАВШЕГО КИПЯЩУЮ ВОДУ И ЖАР

Повар-профессия важнейшая,  
Без ваших навыков нам страшно,  
Повар-профессия древнейшая,  
Ваша работа нам очень нужна



# ПОВАР ПОЧЕТНАЯ И ВОСТРЕБОВАННАЯ ПРОФЕССИЯ

Повар это художник-творец.  
В его руках обычные продукты  
превращаются в произведения  
Искусства, доставляя людям

Радость и удовольствие



# ПРОФЕССИОНАЛЬНО ВАЖНЫЕ КАЧЕСТВА ПОВАРА:

- Ответственность
- Вежливость
- Корректность
- Образная память
- Воспроизводящая память
- Чистоплотность
- Внимательность



# РАЗНОВИДНОСТИ ПРОФЕССИИ

## ○ Кондитер

Специализируется на кондитерских изделиях

## Повар-технолог

Организует процесс приготовления продуктов. Определяет качество сырья, рассчитывает его количество суточного рациона, составляет меню и прейскуранты. Распределяет обязанности в бригаде поваров. Контролирует процесс приготовления кулинарной продукции, разрабатывает рецепты новых фирменных блюд и составляет на них технологические карты. Оформляет необходимую документацию, инструктирует поваров. Ведет полный учет материальных ценностей, оборудования, сырья, готовой продукции.

## Шеф-повар

Составляет заявки на необходимые продовольственные товары, п/ф и сырье, обеспечивает их своевременное получение со склада, контролирует сроки, ассортимент, количество и качество их поступления и реализации.

# ПОВАР ДОЛЖЕН ОБЛАДАТЬ СЛЕДУЮЩИМИ КАЧЕСТВАМИ:

## Обладать:

- Фантазией;
- Изобразительностью;
- Творческим воображением;
- Хорошо разобонянием;
- Вкусовым восприятием
- Осязанием.

## Быть:

- Терпеливым;
- Наблюдательным;
- Чистоплотным;
- Вежливым;
- Коррективнымным.



# ОСНОВНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ

Составление меню, расчет необходимого сырья и выхода готовой продукции, контроль качества;

Приготовления блюд различной степени сложности с соблюдением стандартов и норм закладки продуктов и выхода блюд согласно технологическим картам;

Порционирование, оформление и отпуск изделия;

Содержание рабочих поверхностей, плит, холодильников и других оборудования в чистоте и порядке.





# КОНДИТЕР



Слово «кондитер» в переводе с итальянского «кандиере» обозначает «варить в сахаре». А по латыни слово «кондитор» переводится как мастер пицци, но европейцы чего-то напутали и вместо «кондитор» мастеров сладостей стали называть кондитерами.



# Наше творение



Первая кулинарная школа была открыта в Петербурге 25 марта 1888г. по инициативе профессора И. Е. Андриевского и кулинара Д. В. Каншина.

В России первая кулинарная книга «Поваренные записки» была составлена С. Друковцовым в 1779 г.



ГЛАСИТ:

«Хороший повар- стоит доктора»

Повару, как и врачу, нельзя быть равнодушным. Это такая профессия, которая требует постоянного поиска, творческой фантазии.



Повар, кондитер должен быть как фокусник на сцене, из различных продуктов он должен создать творческий шедевр.  
Он должен готовить блюда также искусно, как художник пишет картины.



**МЫ СЛАВИМ ДЕЛО НАШЕ ТРУДНОЕ,  
ТО ДЕЛО, ЧТО ПОПРОБУЙ ЗАМЕНИТЬ.  
ВЕДЬ ГЛАВНАЯ ЗАДАЧА ПОВАРА-  
ЛЮДЕЙ ВСЕХ ВКУСНО НАКОРМИТЬ**

Наша задача, обучаясь отлично овладеть своей специальностью, по крупицам впитывать знания, которые дают преподаватели, умения и навыки, которыми щедро делятся с нами мастера производственного обучения.

Я считаю, что мы на правильном пути в выборе профессии!



Благодарим за организацию  
подготовки к проведению конкурса  
«Моя профессия лучше всех»



**Спасибо за внимание!**

