

Профессия ПОВАР



**Выполнили:
Матвиенко Анастасия и Матвиенко
Елизавета**

Тип и класс профессии

Профессия повара относится к типу «Человек - Природа», так как связана с работой с объектами природы (продуктами), в ней требуется высокий уровень развития наблюдательности, внимательности, физической выносливости.

Также профессию повара можно отнести к типу «Человек - Художественный образ», ведь в ней требуется проявлять воображение и эстетический вкус, творческие способности, образное мышление.

Профессию повара можно отнести и к типу «Человек - Техника», так как в ней можно столкнуться с эксплуатацией технических устройств, управлением техническими устройствами.

Профессия повара относится к классу «исполнительских», так как связана с исполнением решений, работой по заданному образцу, соблюдением имеющихся правил и нормативов, следованием инструкциям и т.п.



Содержание деятельности

Шеф-повар придумывает, выискивает и совершенствует рецепты редких блюд. Самовыражение ничем не ограничено – профессия может стать высоким искусством. Во многих столовых, трактирах и кафе шеф-повар – это повар с дополнительными обязанностями: он сервирует, организует банкеты и руководит производством. Он – администратор, повар и завхоз в одном лице, отвечающий за работу рядовых поваров и официантов, технологию приготовления блюд, закупку продуктов.



Пути получения профессии

Профессиональное училище № 81
Змеиногорский тракт 120/3, Барнаул,
тел. +7 (3852) 675793

Барнаулский техникум индустрии
питания и сферы обслуживания
Юрина, 203, Барнаул, тел. +7 (3852)
401538



Условия труда

- Повар может работать как самостоятельно, так и в коллективе, который может состоять из нескольких специалистов. Чаще всего представители данной профессии работают в помещениях. Это могут быть помещения столовых, кафе, ресторанов. Работа происходит преимущественно стоя, в движении, с использованием специальных инструментов. Как правило, это подвижная деятельность, связанная с активностью и физическим трудом. Повар в своей работе часто ограничен требованиями рецепта и пожеланиями к конечному результату работы со стороны владельцев заведения, в котором он работает. Зачастую, только шеф-повара с собственной репутацией могут диктовать свою волю и проявлять самостоятельность в работе. Важно наличие медицинской книжки.

PHOTOGRAPHER DENIS RAEV
DEKLOROOM.COM



Требования к знаниям и умениям специалиста

- Для успешного освоения профессии повара необходимы базовые знания по естествознанию.
Квалифицированный повар должен знать:
- основы кулинарии;
- характеристики и биологическую ценность продуктов, признаки их доброкачественности, сроки хранения и реализации сырой и готовой продукции;
- требования к готовке различных блюд и обработке продуктов;
- принципы приготовления диетических блюд;
- рецепты приготовления и оформления блюд и т.д.
- Квалифицированный повар должен уметь:
- работать с кухонной утварью;
- приготавливать блюда в соответствии с рецептами;
- обрабатывать различные продукты и т.п.



Перспективы карьерного роста

- Возможные пути развития повара:
Специализация и освоение смежных областей

Повара могут специализироваться в конкретных сферах поварского искусства, блюдах той или иной кухни и т.п. Но для профессионального развития потребуется постоянная специализация и получение дополнительного образования. Мастерства в этой профессии можно достичь на уровне шеф-повара, который является уже не только специалистом, но и руководителем. Также человек с профессией повара может осваивать смежные специализации, такие как: кондитер, кулинар рыбных и морепродуктов и т.п.



**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ !**