



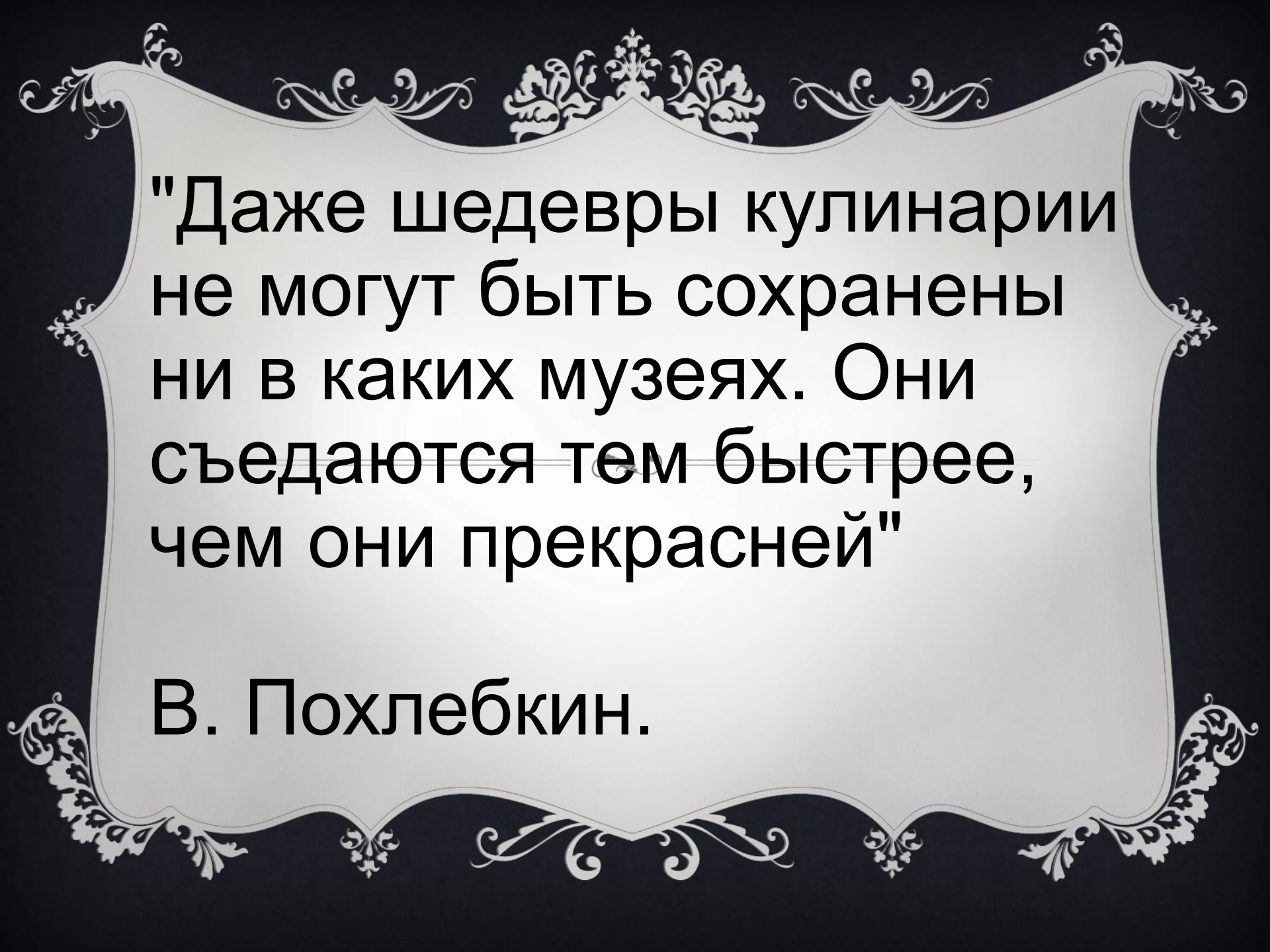
Профессия - повар





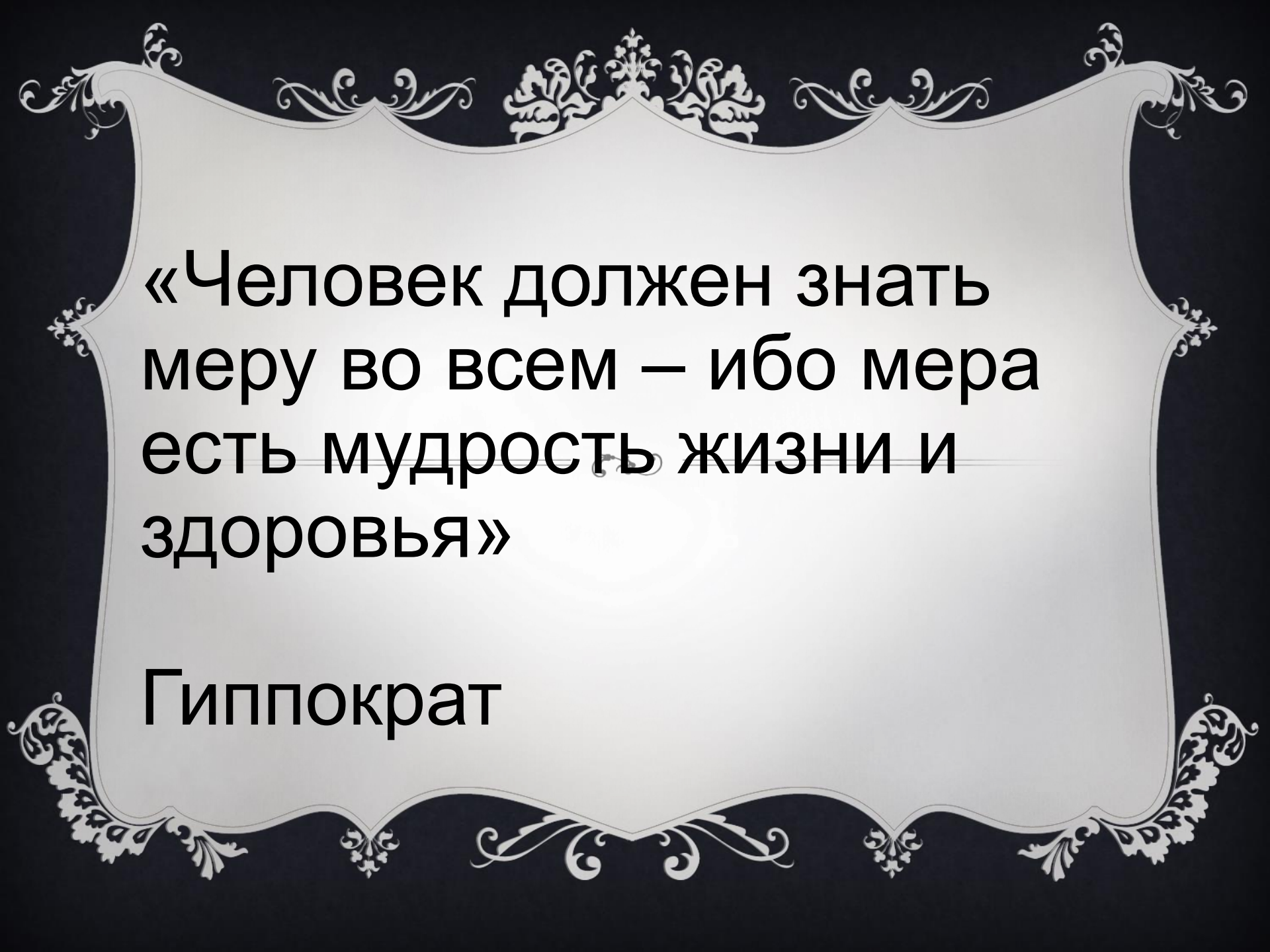
Повар - это специалист по приготовлению пищи. Хорошего повара иногда называют волшебником, ведь он может из самых обычных продуктов приготовить настоящий шедевр, который доставит радость и наслаждение людям.

«Хороший повар – это много характера, фантазии и чувства»



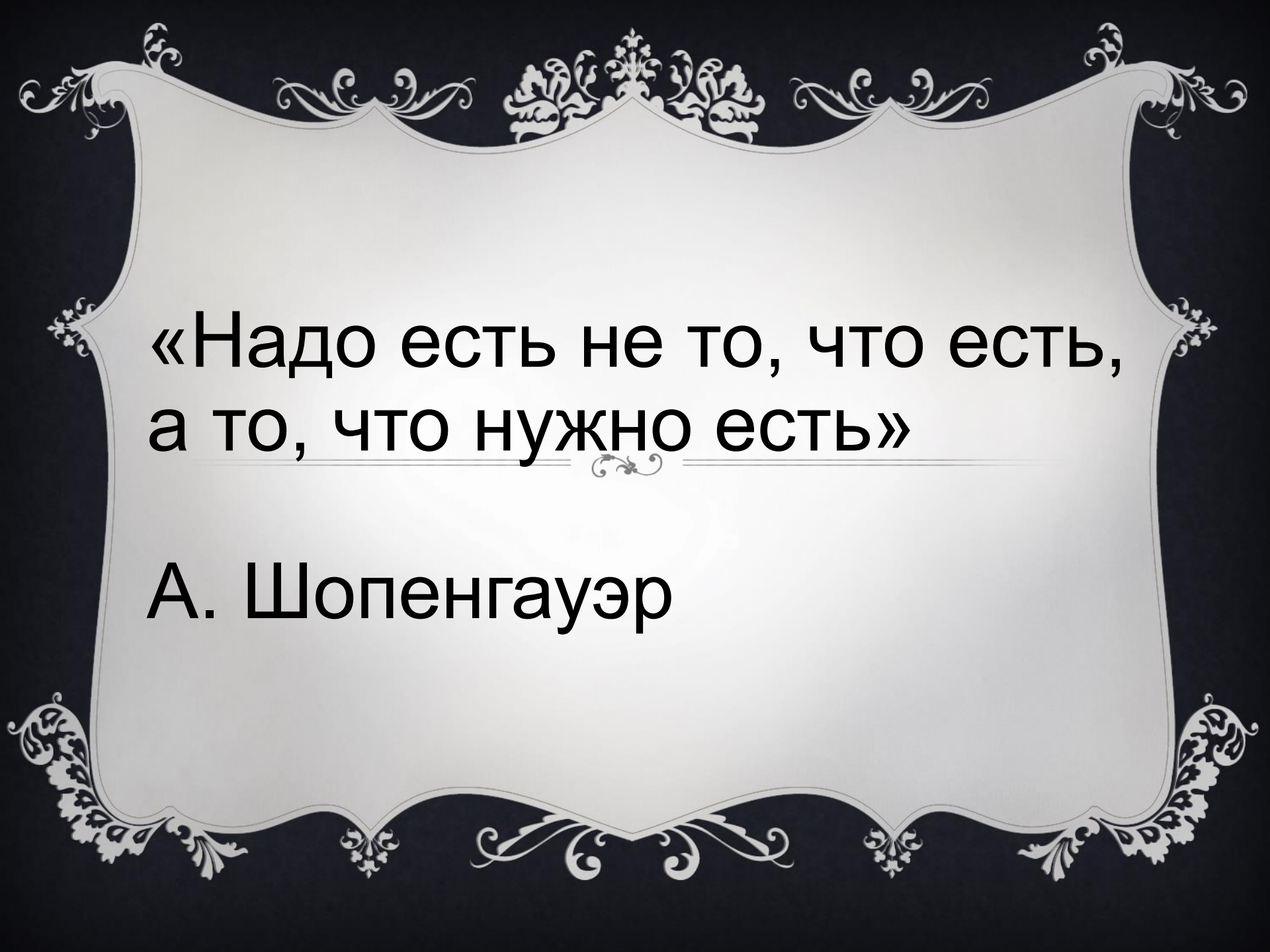
"Даже шедевры кулинарии
не могут быть сохранены
ни в каких музеях. Они
съедаются тем быстрее,
чем они прекрасней"

В. Похлебкин.



«Человек должен знать
меру во всем – ибо мера
есть мудрость жизни и
здоровья»

Гиппократ



«Надо есть не то, что есть,
а то, что нужно есть»

А. Шопенгауэр

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, замешивание, измельчение, формовку, фарширование, начинку изделий, регулирует температурный режим, определяет готовность блюд, изделий по контрольно-измерительным приборам, а также по внешнему виду, запаху, цвету, вкусу, производит художественное оформление блюд и кондитерских изделий, делит их на порции.

Какими качествами должен обладать повар ! ☺

Повар готовит и оформляет кулинарные изделия массового спроса и на заказ. Однако его обязанности значительно шире. Повар составляет меню, рассчитывает необходимое количество сырья, делает заявки на необходимые продукты. Он же выступает и как товаровед: контролирует качество полученных продуктов, их соответствие заявке, ведет учёт расходования, товарную отчетность. Организует хранение продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.



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.

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.



























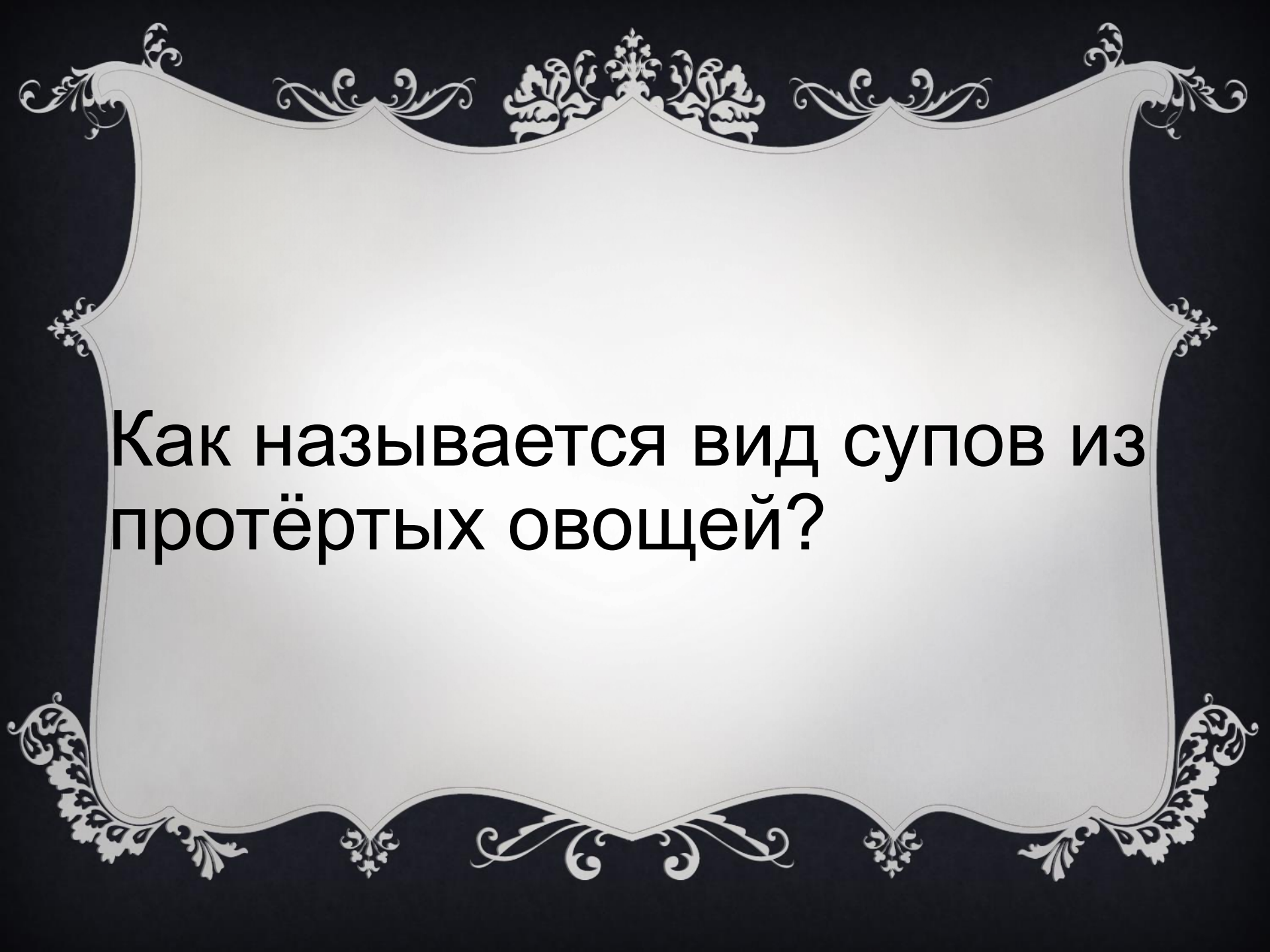








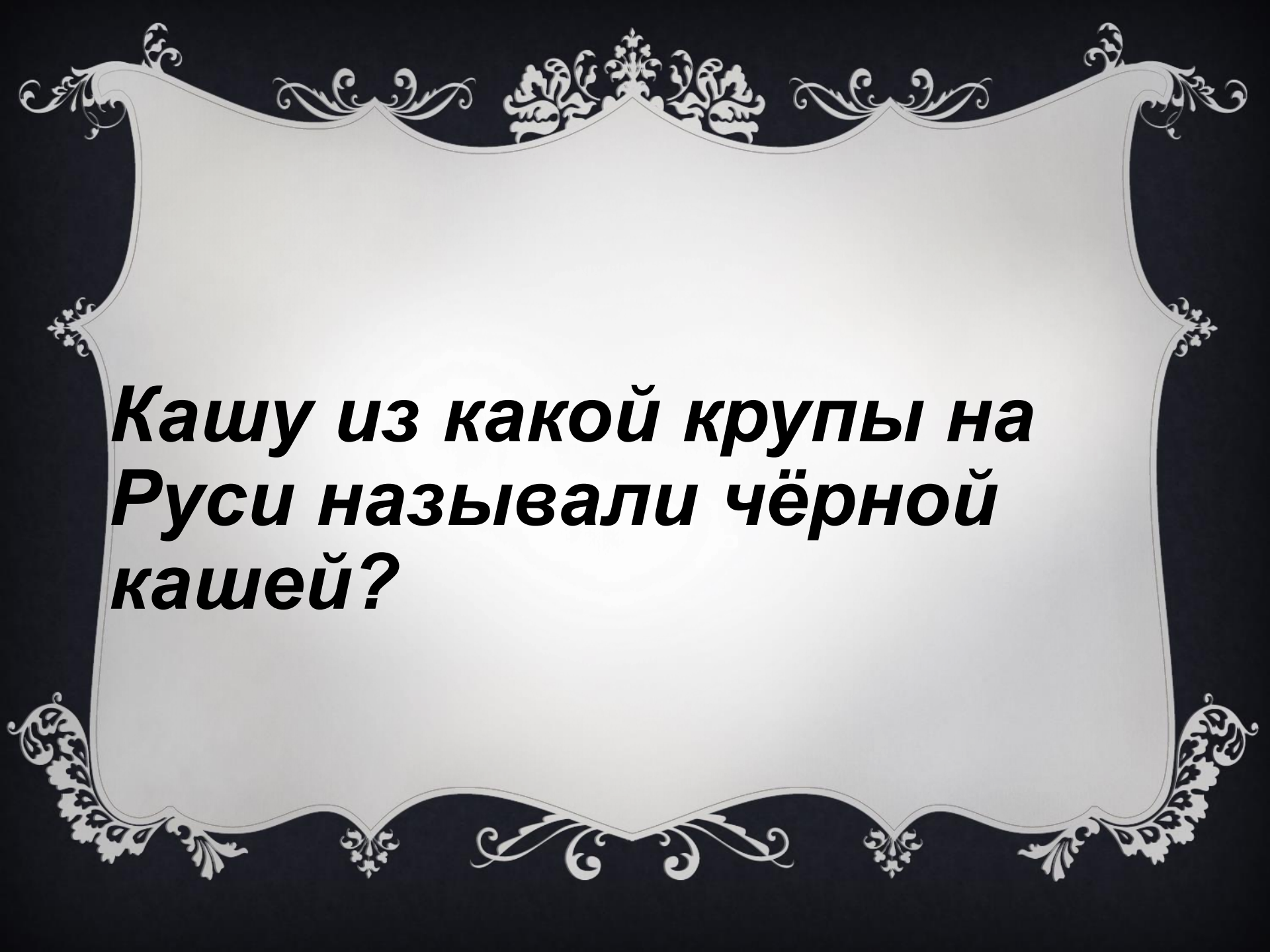
В каком супе огурцы с
перловкой встречаются?



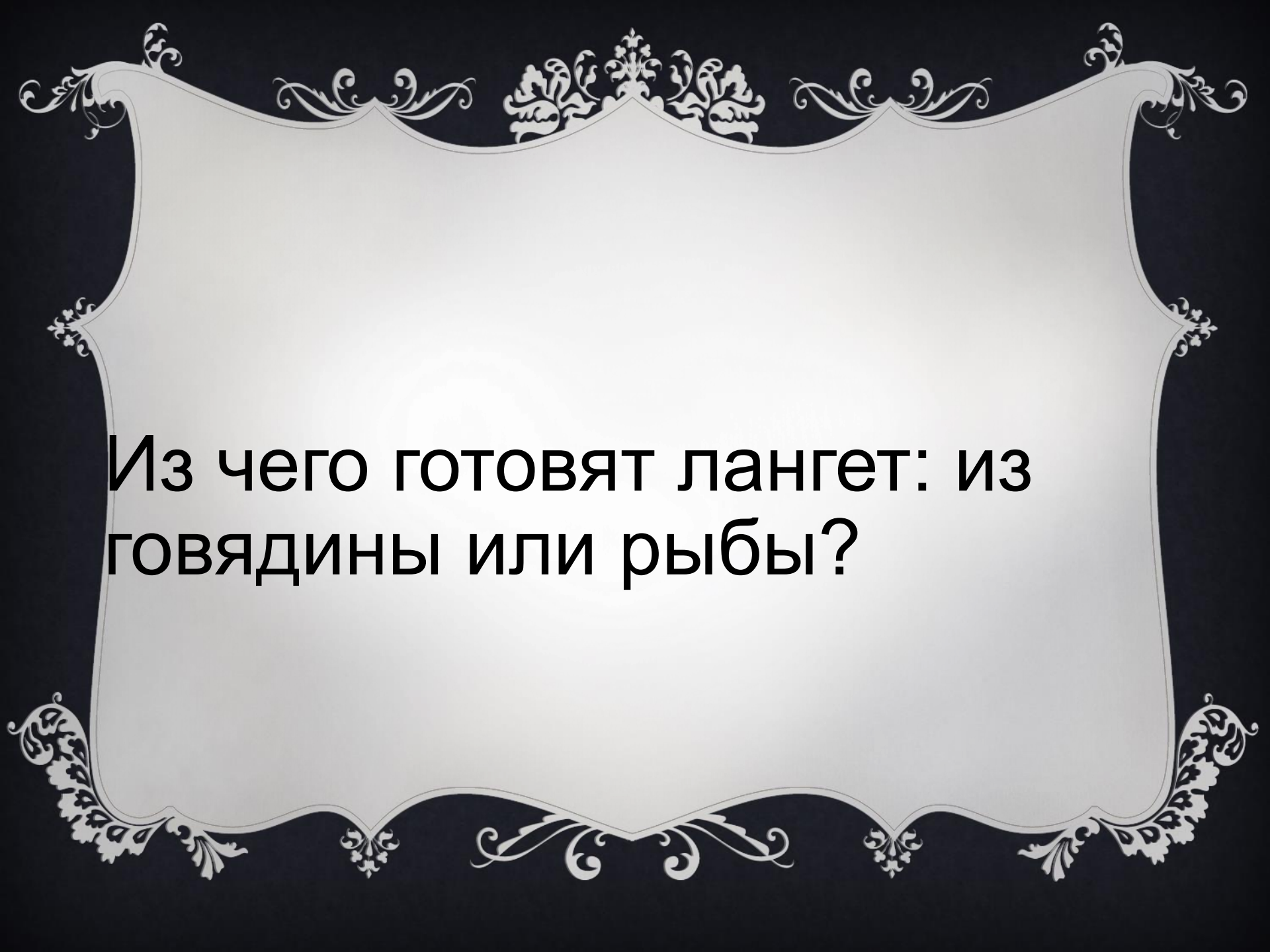
Как называется вид супов из
протёртых овощей?



Как называют салат,
залитый квасом?



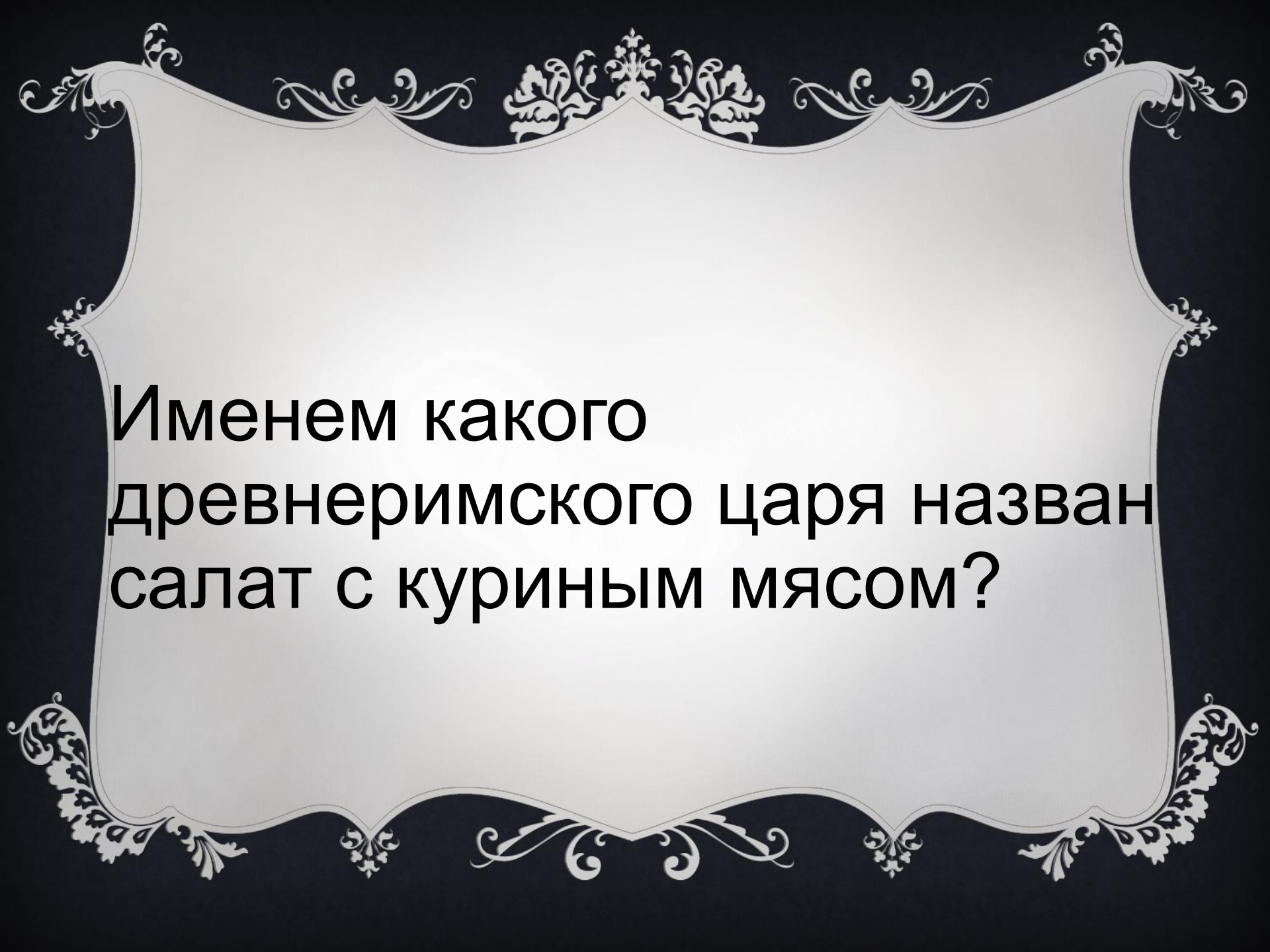
***Кашу из какой крупы на
Руси называли чёрной
кашей?***



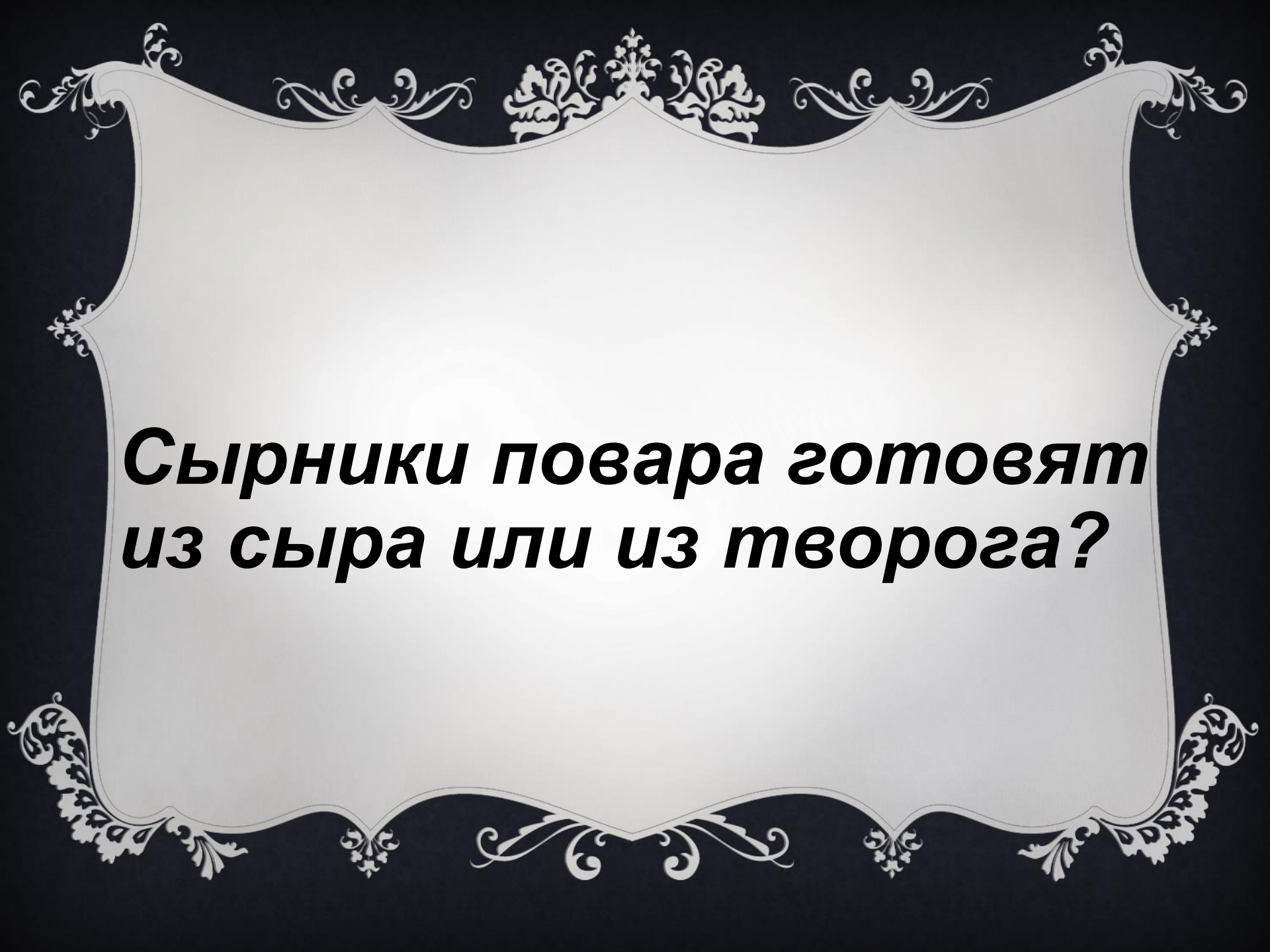
Из чего готовят лангет: из
говядины или рыбы?



**«Куриный солярий» –
это... Что?**



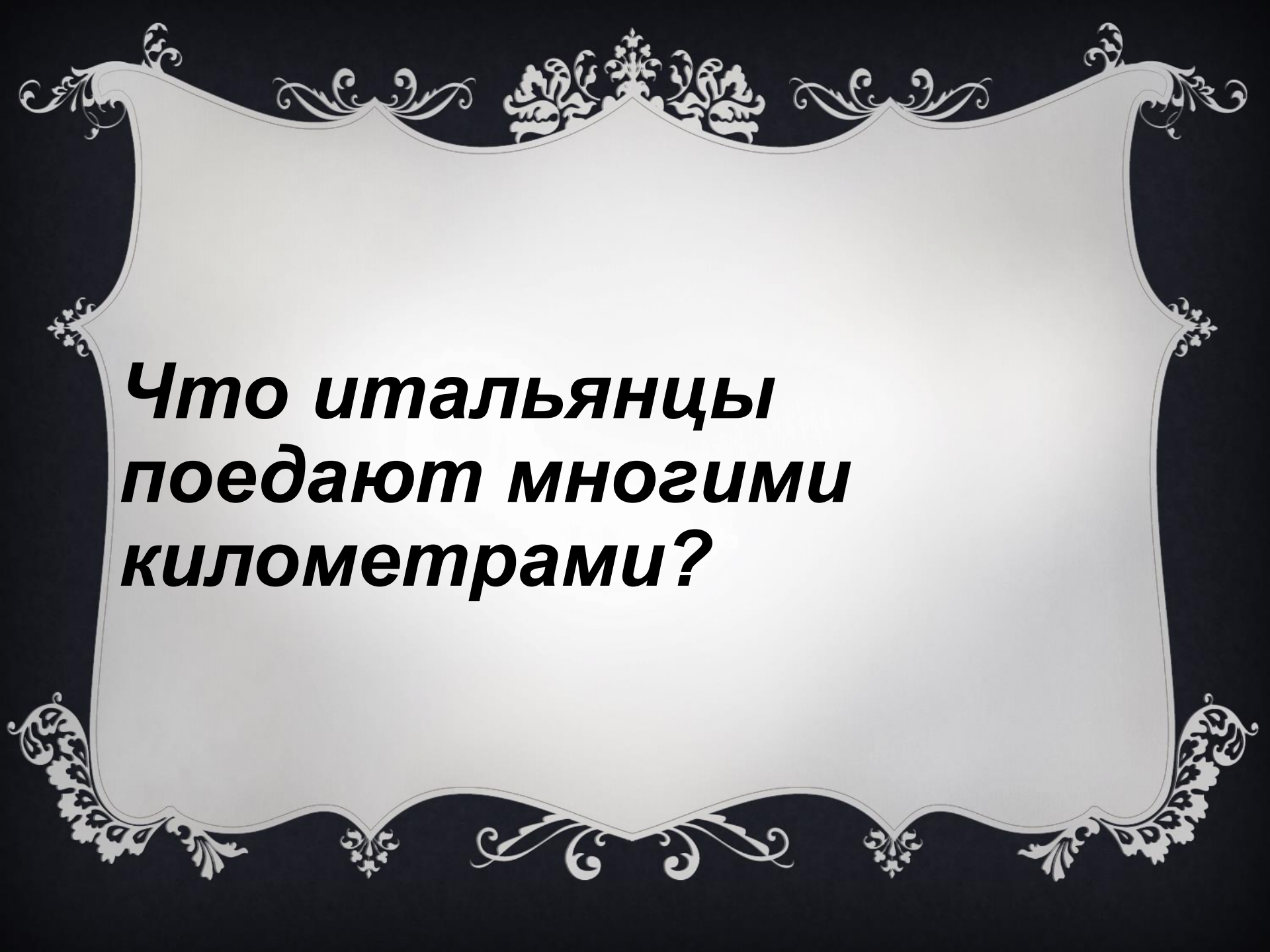
Именем какого
древнеримского царя назван
салат с куриным мясом?



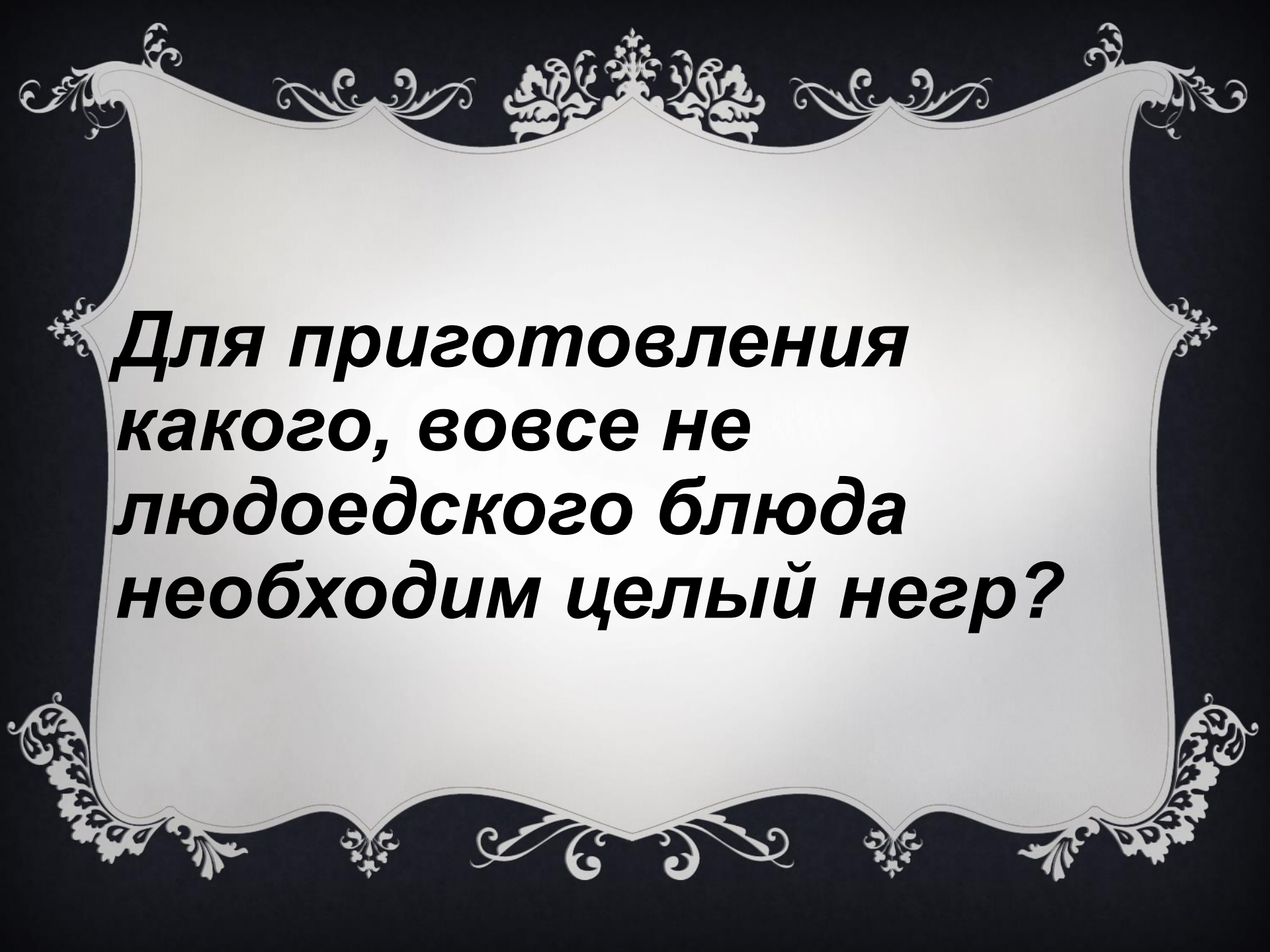
***Сырники повара готовят
из сыра или из творога?***



Какая рыба в праздничные
дни надевает «шубу»?



***Что итальянцы
поедают многими
километрами?***



**Для приготовления
какого, вовсе не
людоедского блюда
необходим целый негр?**



Ви – негр - ет





<http://culinarism.blogspot.com>















KnyKny • dachu.ru





