

Профессия «Повар-кондитер»

Наш «повар -кондитер»
в почёте всегда,
он вкусно готовит,
он мастер стола!

Выполнила:
Сухарева И.В.,
учитель химии
МБОУ школы №2



Земля еще и потому щедра,
Что в мире существуют повара!...
Благословенны их простые судьбы,
А руки, будто помыслы чисты.
Профессия у них добра по сути:
Злой человек не встанет у плиты

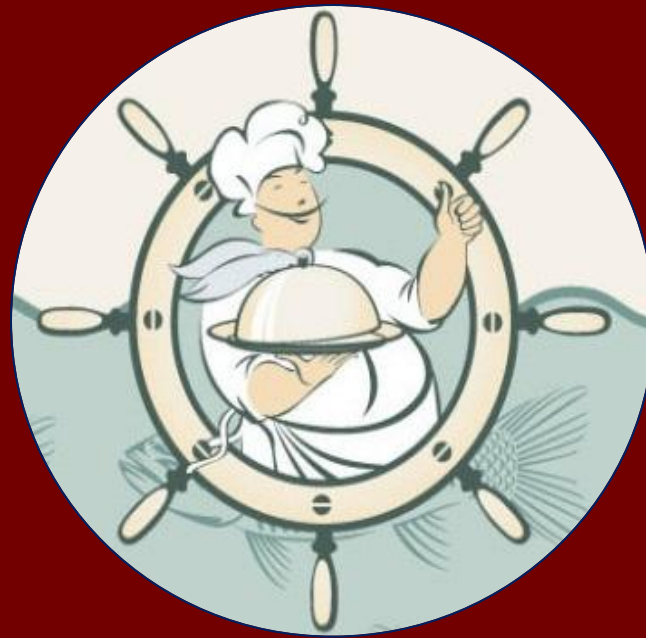
Р.Рождественский.



Происхождение слова «ПОВАР»

Слово «повар» произошло от восточнославянской «вар», означавшего кипящую воду и жар.

На флоте должность повара называется кок.



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.

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



Значение профессии.

Профессия повар очень важна. Все люди должны питаться, чтобы жить. Но надо не просто поглощать еду, а сделать это так, чтобы питание доставляло удовольствие.



Искусству приготовления вкусных блюд надо учиться.

В г. Кинешма этой профессии обучают в ОГБПОУ «Колледж индустрии и питания». Повар – это сложная и ответственная профессия. Каждый хочет готовить такие блюда, отведав которые человек захочет попросить добавку.



В мире много знаменитых кондитеров и поваров. Но кормят основное количество людей обычные повара.



Хочется, чтобы все люди могли есть вкусные блюда и радоваться жизни.



Работа повара-кондитера относится к 3 группе сложности, она связана со сложными условиями труда: повышенная температура в цехах, работа стоя, поднятие тяжестей, различного рода испарения и запахи.



Противопоказание для работы поваром, кондитером.

Работать поваром не рекомендуется людям, страдающим заболеваниями:

- органов дыхания;
- сердечно-сосудистой системы;
- органов пищеварения;
- почек и мочевыводящих путей;
- опорно-двигательного аппарата;
- нервной системы;
- болезни кожи с локализацией на кистях рук;



Для работы поваром требуется санитарная книжка !!!

Наш повар - кондитер в почёте
всегда,
ОН ВКУСНО ГОТОВИТ,
он мастер стола!



Куда пойти работать?

В нашем городе много школ, детских садов, кафе и ресторанов. Есть столовые на предприятиях города. Кстати, у поваров есть возможность дополнительного заработка — банкеты и свадьбы.



Столовая на предприятии



Школьная столовая



*Когда шедевры создают,
нужны любовь и вдохновение.
Обилие искусных блюд –
умелых поваров творенье.*



ГОТОВИМ САМИ

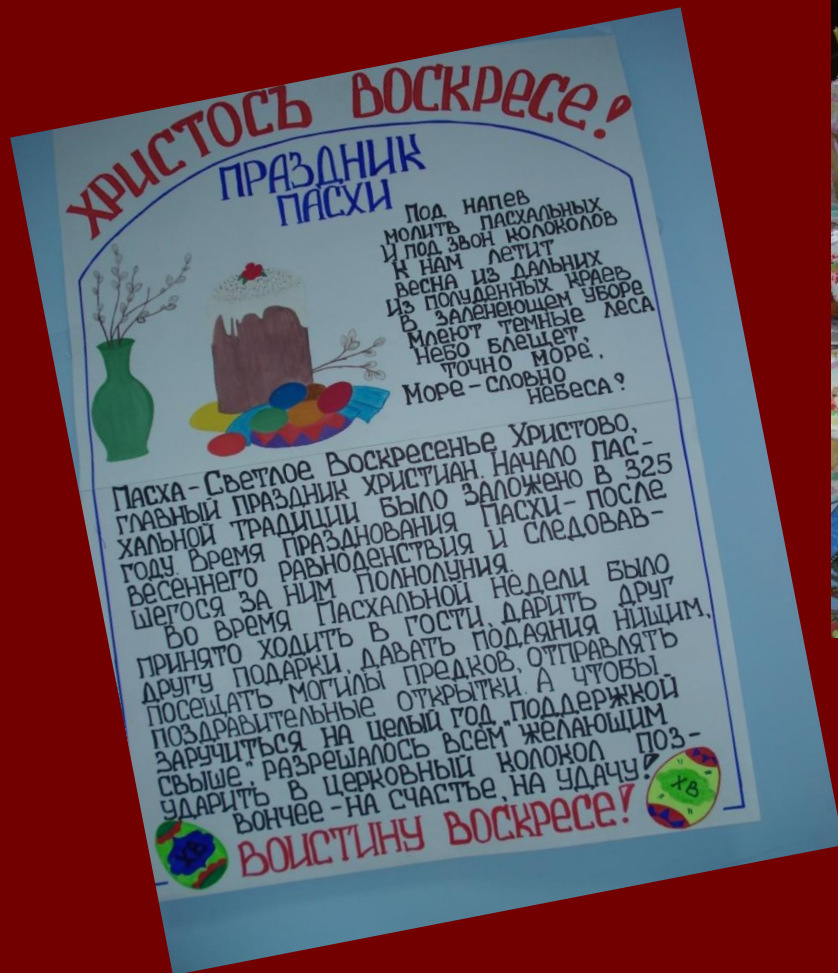
- Котлета по- киевски, сложный гарнир.
- Тематический стол «Романтический ужин»



ГОТОВИМ САМИ



Чтим традиции национальные - на столе яства пасхальные



Наши кондитера



Приятного

аппетита!

