

Все работы хороши, выбирай на  
ВКУС....



# Человек - человек

Профессии "человек - человек" это профессии объектом которых является люди. Школьный учитель, медсестра, официант, психолог, менеджер по персоналу и т. д.

Работа с людьми требует терпения и понимания чего хотят и что чувствуют другие люди. Если у Вас не возникают постоянные конфликты с окружающими и Вы можете сказать, что ладите с большинством людей, то профессии этого типа Вам могут подойти.

Здесь главный, ведущий предмет труда - *люди*.

Среди этого типа профессий можно выделить:

- профессии, связанные с обучением и воспитанием людей, организацией детских коллективов;
- профессии, связанные с управлением производством, руководством людьми, коллективами;
- профессии, связанные с бытовым, торговым обслуживанием;
- профессии, связанные с информационным обслуживанием;
- профессии, связанные с информационно-художественным обслуживанием людей и руководством художественными коллективами;
- профессии, связанные с медицинским обслуживанием.

# Краткий перечень качеств, которые очень важны в работе:

- устойчивое хорошее настроение в процессе работы с людьми,
- потребность в общении,
- способность понимать намерения, помыслы, настроения людей,
- умение быстро разбираться во взаимоотношениях людей,
- умение находить общий язык с разными людьми.

# Повар

- Повар профессия востребованная и очень хорошо оплачиваемая, конечно одна из самых ответственных и тяжелых. В основном колледжи и техникумы готовят поваров самого широкого профиля. Им дают базовые знания о кухнях разных народов мира, чтобы в дальнейшем выпускники после небольшой стажировки смогли освоить любое направление. Существует и более узкая специализация повар-кондитер. Здесь подробнее изучается технология приготовления именно кондитерских изделий. Из всех специализаций эта не только самая сладкая, но и самая творческая. При поступлении на повара комиссия обязательно обратит внимание, есть ли у вас художественный вкус, воображение, фантазия, ведь приготовление и украшение каждого кондитерского изделия это творческий процесс.

# Специфика работы поваром:

- **Плюсы профессии:**

стабильный доход

востребованность на рынке труда

- Минусы профессии:**

большая физическая нагрузка (стоять по восемь-десять часов у плиты не так легко, как кажется)

постоянное напряжение внимания (расслабиться, когда надо нарезать салат и следить за двумя кастрюлями на плите вряд ли удастся)

# Работа для повара:

Студентам дают возможность применить полученные знания в кафе, ресторанах, барах и столовых города. Многие уже во время практики находят будущее место работы.



# Личные качества:

У повара обязательно должны быть эстетический вкус, воображение, творческие задатки, очень хорошо развито воображение, иначе дальше бутербродов и яичницы он не уйдет





# Зарплата и перспективы профессии повара:

- Поварам, выпускникам колледжей присваивается третий разряд (по итогам сертификации - четвёртый). С ней можно идти в помощники повара, постепенно дослужиться до су-шефа, правой руки шеф-повара, и наконец, до самого шеф-повара. Шеф-повар, это уже 5-6 разряды.



# Чему учат на специальности «Повар»

готовить вкусную и полезную пищу – от заурядных блюд до кулинарных шедевров;  
оригинально оформлять блюда;  
сервировать стол;  
профессионально составлять рацион питания;  
составить перечень необходимых продуктов для закупки;  
отбирать качественные продукты;  
составлять меню.



# Профильное образование:

- Поступление – одно, а учеба – совсем другое: в аудиториях одной фантазией и смекалкой, не обойдешься. Придется вспомнить биологию и химию – эти предметы лежат в основе многих профессиональных поварских дисциплин: кулинарии, товароведения, санитарии и гигиены, технологии кондитерских изделий.
- Для поваров кулинария и товароведение все равно, что чтение и арифметика для первоклассников. На занятиях по кулинарии вы познакомитесь с приготовлением закусок, салатов, супов, горячих блюд и т.д. А преподаватели-товароведы научат разбираться, каким должен быть продукт – на вкус, по цвету и запаху, на ощупь.

Высшее образование для этой профессии не требуется, даже если вы намерены работать в ресторанах высокой кухни.

Специальность «Повар» или «Повар-кондитер» можно получить в колледже, там пройти практику.

При устройстве на работу будут смотреть на ваш опыт.

Движение по карьере поступательное: начать можно с небольшого кафе, затем двигаться в сторону ресторанов, поначалу простых, а дальше и претенциозных.

В начале карьеры рекомендуется найти опытного мастера и учиться у него секретам профессии.

Верх карьеры — позиция шеф-повара в престижном ресторане или 5-звездочном отеле.

В нагрузку к кулинарным навыкам понадобятся **менеджерские**: расчет закупочных объемов продуктов, калькуляция цен на блюда, оптимизация расходов.

# Если Вы отвечаете положительно на следующие вопросы

- Вам нравится делать людей довольными?
- Вы готовы большую часть дня проводить стоя?
- Вам нравится физический труд?
- Вы можете сказать чего не хватает в борще?

