

Презентация профессии «Повар, кондитер»



- Наш «повар, кондитер» в почёте всегда,
 - он вкусно готовит,
 - он мастер стола!
-
- Автор-составитель: *Федосенко Ирина Петровна, мастер п/о*

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.



- Скорее всего, слово «повар» произошло от восточнославянской «вар», означавшего кипящую воду и жар. На флоте должность повара называется кок.
- Повар готовит супы, вторые блюда, кондитерские изделия, другую пищу. Знает, как правильно хранить продукты, готовит разные блюда по рецептам и умеет оформлять приготовленное. Организует хранение продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами. Несмотря на то, что повар на предприятиях общественного питания пользуется установленными рецептами блюд, он может вносить в них изменения в зависимости от качества сырья и контингента потребителей



Карьера повара



Любой повар мечтает когда-нибудь стать шеф-поваром, при определенном старании и целеустремленности это вполне достижимо. В этой профессии смена места работы происходит весьма естественно, попутно с ростом мастерства самого повара: из кафе в небольшой ресторан, из обычного ресторанчика в крупный, а оттуда в ресторан при хорошем отеле в 5 звезд – вот и получается достаточно реалистичный сценарий поварской карьеры. А освоив способы приготовления большого количества блюд можно идти на предприятие по меньше но уже в должности су-шефа, а в дальнейшем и шеф-повара

Противопоказание для работы поваром, кондитером.

- Работа поваром не рекомендуется людям, страдающим следующими заболеваниями:
 - органов дыхания;
 - сердечно-сосудистой системы;
 - органов пищеварения;
 - почек и мочевыводящих путей;
 - опорно-двигательного аппарата;
 - нервной системы;
 - болезни кожи с локализацией на кистях рук;
 - бактерионосительство.
-
- Для работы поваром требуется санитарная книжка





Куда пойти работать?

В Тюменской области бесчисленное количество кафе и ресторанов. В каждом городе, посёлке и даже селе выросли торговые и развлекательные центры, в которых целые этажи отведены под места для еды. Естественно, без поваров в таком деле не обойтись. Они нужны не только «изысканным кухням», но и множеству компаний, которые заботятся о здоровье своих сотрудников и готовы кормить их домашней едой на работе.

- Возможна работа на севере- вахтовым методом, как на небольших «кустах» на буровых , далеко в тайге, тундре. Так и на крупных иностранных фирмах.
- В апреле 2008 года средняя зарплата этих работников составила от 3000-25 000 рублей. Шеф-повар, конечно же, получает больше: средний заработок — 30 000-40 000 рублей.
- Кстати, у поваров есть возможность дополнительного заработка — банкеты, свадьбы, презентации. Однако за эту работу не платят в том случае, если различные застолья уже включены в зарплату повара.



- 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 и тд.
- Профессию повара можно приобрести в специальных колледжах, среднетехнических учебных заведениях и профессиональных технических училищах.

«Повар, кондитер»

Отложите все дела , поднимите головы.
Представлять сегодня бадем – будущего *повара*.
В колледж мы пришли не зря - это видно сразу:
Приготовить всё мы можем и компот и зразы.
Ещё мы не профи, спору тут нет,
Но студентам приготовили не один обед.
Через руки добрые столько блюд прошло,
Много разных вкусовостей нами рождено.

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

стола!



г.Тюмень –Областной конкурс



- **Митюгина Надежда-ПК-011/07**
- Участие в областном конкурсе « Лучший по профессии повар» среди учащихся и молодых специалистов (8 место из 23 участников)

Урок производственного обучения группа ПК-011/07



Знаем про котлеты, супы,
знаем все на свете
крупы.



Знаем нормы и
закладки –
накормить ГОТОВЫ
сладко!

ГОТОВИМ САМИ

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



ГОТОВИМ САМИ





*Когда шедевры
создают,*

*нужны любовь и
вдохновенье.*

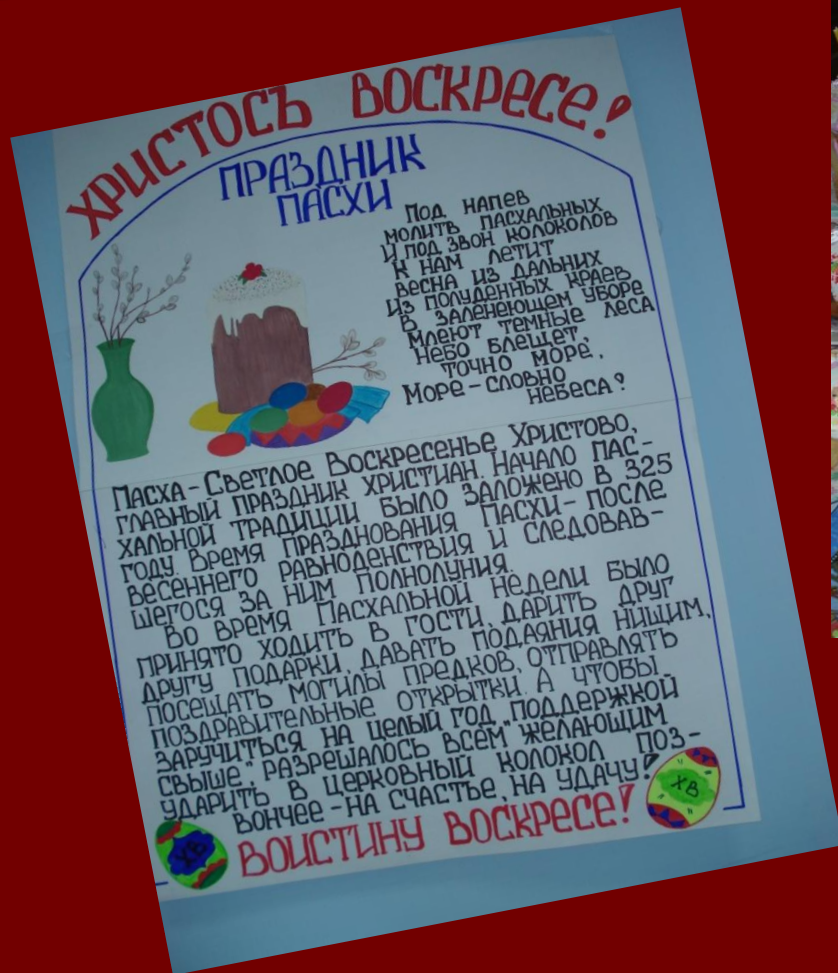
*Обилие искусных блюд –
умелых поваров
творенье.*



Давайте
другу комп
ведь это
прекрасные



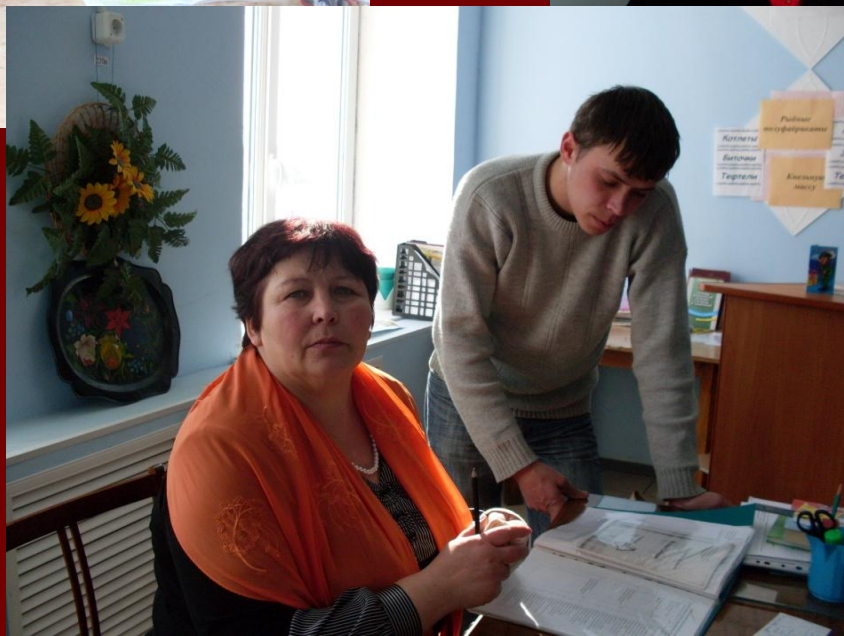
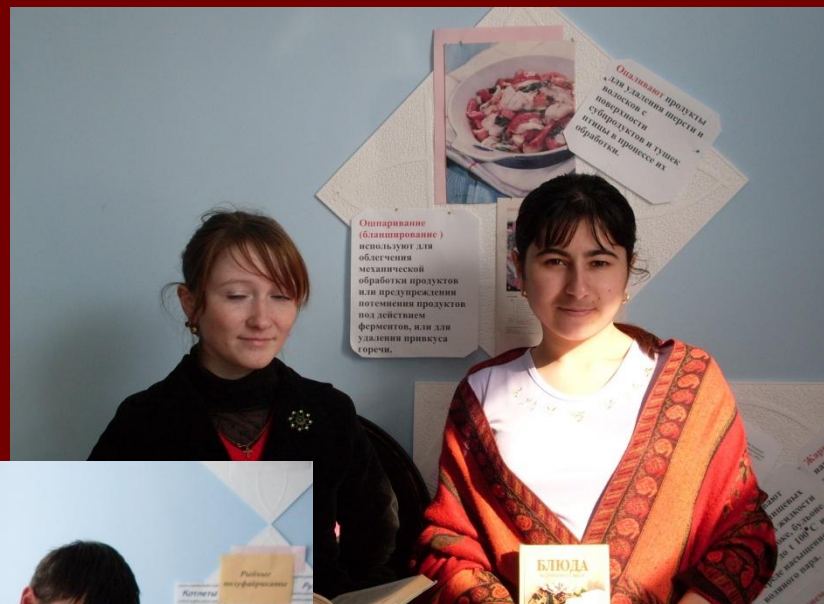
Чтим традиции национальные - на столе яства пасхальные



Вместе мы сила



Абакумова В.В. – мастер п/о (уроки теории)



Уроки производственного обучения- мастер п\о- Федосенко И.П.



Студенческая конференция ПК-011\07, ПК-011\08



Наши кондитера



Базы практики

- ООО «Общепит»
- ПО «Центральное»
- МАУ ДО Д/сад «Ёлочка», «Вишенка», «Алёнушка»
- Закусочная «Русич»
- АОУ СПО ТО «Агропедагогический колледж»: столовая корпуса №1 и №2
- Боровская птицефабрика
- Школы района
- Столовая учебного хозяйства
- Кафе «Спутник»
- Кафе «Лакомка»



ООО «Общепит» Закусочная



ООО «Общепит» школа №1



Закусочная «Русич»

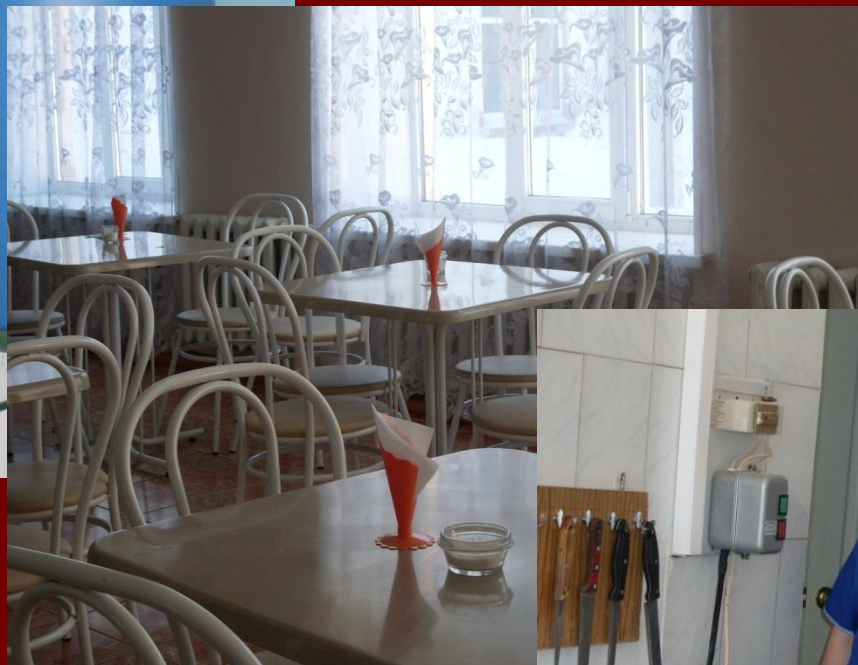


Повара- наши наставники: зав.столовой-Хохонина В.В повара-Пастухова Н.В, Казначеева С.С.



Столовая корпус №1

(производственная практика)



Столовая корпуса №2 (Производственная практика)



Мастера производственного обучения по профессии «Повар, кондитер»



- Абакумова Вера Васильевна- мастер производственного обучения, преподаватель спец. дисциплин, по профессии повар. Стаж работы – 21год, выпуск-поваров – 500 чел.
- Федосенко Ирина Петровна- мастер производственного обучения, преподаватель спец. дисциплин, по профессии повар. Стаж работы-16 лет.Выпустила-7 групп поваров-175чел.
- Иванова Вера Владимировна- мастер производственного обучения, преподаватель спец. дисциплин, по профессии кондитер. Стаж работы- 9 лет, выпуск – 225 чел.