

ГАПОУ «ГОРОДЕЦКИЙ ГУБЕРНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Профтех образование 2020

Группа 319

«Поварское кондитерское дело»



ОБРАЗОВАНИЕ

Пóвар — это человек, профессией которого является приготовление пищи; в настоящее время, как правило, на предприятиях общественного питания. Скорее всего, слово «**повар**» произошло от восточнославянской «вар».



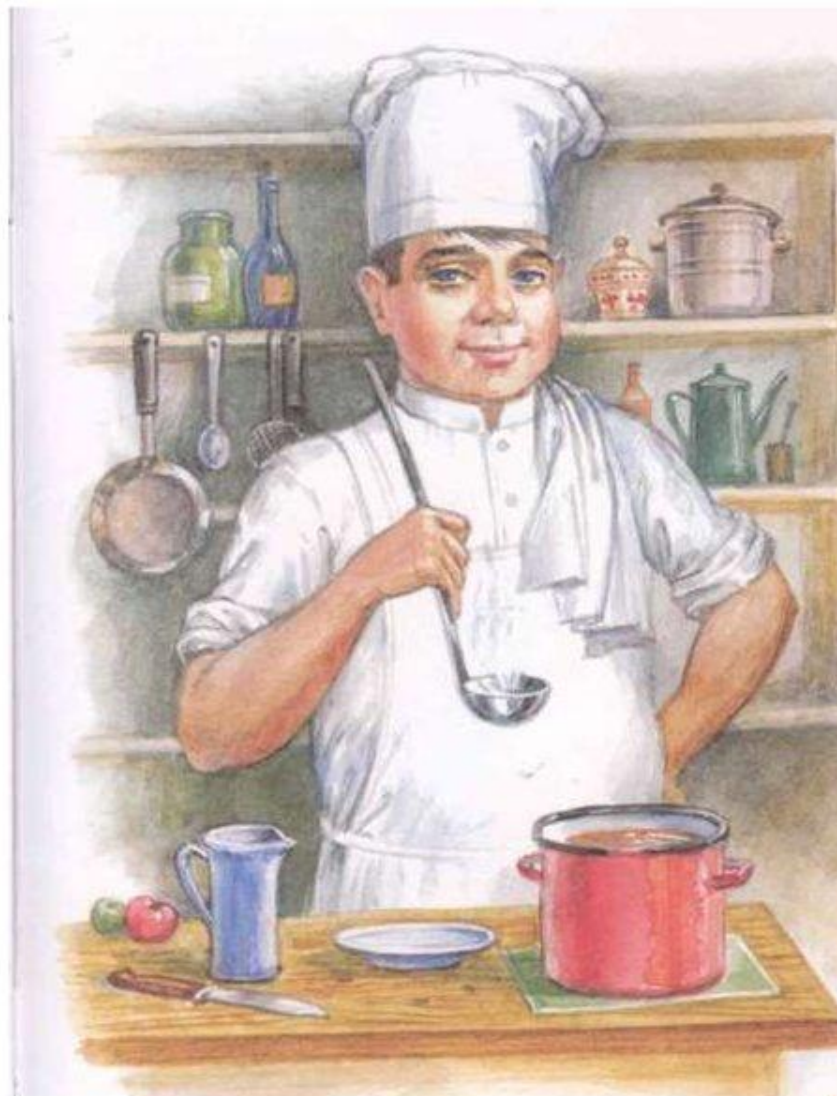
Профессия: повар-кондитер

Это одна из самых нужных и важных профессий в мире. Ведь ни один человек не обходится без пищи ни дня. А для того, чтобы красиво приготовить вкусную и качественную пищу, необходимы знания и навыки.



ПРОФЕССИЯ ПОВАР

- Ходит в белом колпаке
С поварёшкой в руке.
Он готовит нам обед:
Кашу, щи и винегрет.
- Повар - это тоже важная и
нужная профессия. Повар
умеет готовить много
вкусных и полезных блюд,
умеет печь торты и пироги.
Повар есть и в детском
саду, и в школе, в
больнице, на заводе, в
кафе. Повар должен
любить свою работу. Ведь
если повар готовит с
любовью, с удовольствием,
то еда
получается вкусной,
питательной и, конечно,
полезной.



Профессия повар



- **Повар должен уметь :**
определять влажность
продуктов,
рассчитывать дневную
норму питания в
процентах, вести учёт
продуктов питания,
рассчитывать объём
посуды, количество
жидкости для
точного расчёта порций.

Разное





Благодарим за внимание!