

Современный повар

Повар — это человек, профессией которого является приготовление пищи; в настоящее время, как правило, на предприятиях общественного питания.

Скорее всего, слово «повар» произошло от восточнославянского «вар», означавшего кипящую воду и жар. На флоте должность повара называется кок.

Задача повара состоит в том, чтобы из сырых продуктов приготовить вкусное и сытное блюдо.



Каким же должен быть современный повар?

- ✎ Хороший вкус (в прямом смысле), обоняние
- ✎ Гибкий ум и умение работать в режиме многозадачности
- ✎ Хорошую координацию
- ✎ Умение действовать по инструкции
- ✎ И одновременно креативность
- ✎ Умение работать в команде
- ✎ Пунктуальность
- ✎ Ответственность
- ✎ Энергичность



Плюсы работы поваром:

- ✓ Универсальная профессия - умение готовить пригодится и на работе, и дома, и в гостях.
- ✓ Повара никогда не бывают голодными, в прямом и переносном смысле. Они нужны в каждом заведении общественного питания: от ресторана мирового уровня до школьной столовой.
- ✓ Свобода творчества и пространство для экспериментов.
- ✓ Возможность начать свой бизнес.
- ✓ Профессия без ограничений по возрасту, в 70 лет повар остается таким же востребованным.
- ✓ Гибкий график работы.

Минусы профессии повара:







- ✓ Работа требует много энергии, весь день повар проводит на ногах.
- ✓ Могут возникнуть проблемы с лишним весом.
- ✓ Опасные условия труда. Повар работает в небольшом помещении кухни, где много сотрудников, жар от плиты, острые ножи и кулинарные инструменты.
- ✓ Не всегда удобный график работы. Обычно повар начинает работу за несколько часов до открытия, а заканчивает – после закрытия, после того, как последний клиент ушел, а кухня вымыта до блеска.
- ✓ Высокий уровень тревожности, как и в других видах сервиса: из-за ограниченного времени приготовления пищи, ее качества, соблюдения санитарных норм. Клиент и санэпидстанция должны остаться довольны.

- Повар холодного цеха делает закуски, салаты и заготовки.
- Повар горячего цеха отвечает за все блюда, требующие термической обработки, то есть парит, жарит и варит.
- Повар мясного цеха разделывает мясо, птицу, иногда и рыбу, а также делает полуфабрикаты.
- Пекарь отвечает за хлебобулочные изделия.
- Кондитер создает торты, пирожные, шоколад, конфеты ручной работы, мороженое, воздушное суфле, легкие муссы, нежные кремы.

Кроме того, повара специализируются на рецептах конкретных кухонь:

- Национальные кухни - кухни стран и континентов (русская, французская, средиземноморская, вьетнамская, паназиатская и др.).
- Вегетарианская и веганская кухни не используют мяса и продуктов животного происхождения.
- Высокая кухня (фр. Haute cuisine, Grande cuisine) - кухня роскошных ресторанов и отелей.
- Фьюжн - микс из различных кулинарных традиций.
- Молекулярная кухня - смесь кулинарии и химии. Повар молекулярной кухни делит продукты на молекулы и меняет их свойства. В результате получают мусс из бородинского хлеба или икра из апельсина.

За 3 года 10 месяцев в колледже вы узнаете:

-  Как пользоваться технологическим оборудованием
-  Какие продукты можно считать свежими, а какие нет
-  Как приготовить блюдо и сохранить полезные свойства, вкус и питательную ценность продукта
-  Чем отличаются блюда разных кухонь (русской, европейской, азиатской и др.) и как их готовить
-  Как "на глаз" отмерять нужное количество сыпучих продуктов, жидкости или специй
-  Какие санитарные нормы необходимо выполнять в заведении общественного питания

Профессия повар, по-своему, уникальна. Хотя, некоторые люди не воспринимают её такой, считая, что в поварском искусстве нет ничего сложного: надо просто соединить ингредиенты, а печь сама доведёт блюдо до кондиции. Да и кто в наше время готовить не умеет? Любой человек смог бы работать поваром! Однако это не так. В этом деле главное - талант, чувство вкуса, фантазия. С одной стороны, эта профессия требует скрупулёзной точности, с другой - наличия творческой жилки, чтобы придумать оригинальный рецепт или изысканное украшение блюда. Обоняние и тонкие вкусовые ощущения помогут повару достичь высот в своей карьере. Также, хороший повар должен быть внимателен, аккуратен, организован, должен иметь хорошую память.

Спасибо за внимание