



Государственное бюджетное образовательное учреждение
начального профессионального образования Республики Башкортостан
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ № 82
с. Толбазы



«ДОБРЫЙ ПОВАР СТОИТ

«Моя профессия

«Добрый повар стоит доктора» Так

гласит старая русская пословица.

Действительно, повару, как и врачу, нельзя быть равнодушным. Ведь от того, как накормить человека, зависит и его здоровье, настроение, и производительность труда. А еще это такая профессия, которая требует постоянного поиска, творческой фантазии, потому что надо приятно удивлять посетителя каждый раз, когда он заходит в столовую, кафе, ресторан

Автор проекта:

Кулакова Валентина Дмитриевна

Нигматуллина Алсу Рустемовна

Руководитель: преподаватель

Сайфуллина Гульнара Маратовна





Сейчас в сфере общественного питания работает много женщин и мужчин. Однако в старину поварами были только мужчины. Да и сейчас в крупных ресторанах, повара – мужчины, но есть и женщины, которые не уступают в мастерстве мужчинам, а зачастую превосходят их в умении.

Кому же можно рекомендовать профессию повара? Прежде всего, юношам и девушкам, которые любят готовить, проявляя при этом выдумку и фантазию. Опытные повара говорят: **«Работа у нас такая – доставлять людям радость. А иначе, зачем в повара идти?»**



Повар должен обладать следующими качествами:

- ✓ развитое зрительное
- ✓ обонятельное восприятие
- ✓ хороший вкус
- ✓ творческое воображение
- ✓ физическая выносливость
- ✓ хорошая зрительная и образная память
- ✓ долговременная словесно-логическая память
- ✓ терпеливость
- ✓ наблюдательность и доброжелательность.





Специфические требования к профессии «ПОВАР»

развиты **вкусовые ощущения и восприятие**, которые являются основными профессионально важными психическими функциями.

Поэтому тот, кто решил стать кулинаром, должен обладать тонкими вкусовыми ощущениями и хорошо развитым обонянием

Специфические требования предъявляются к **памяти** повара.

У повара должна быть развита долговременная словесно-логическая память, ему необходимо знать все о составе пищи и ее калорийности, о физиологии питания, санитарии и гигиене, о правилах составления меню, и, конечно же, иметь глубокие знания по технологии приготовления пищи и эксплуатации оборудования

Трудная, но одновременно и увлекательная профессия повара приносит человеку большое моральное удовлетворение: она дает ему возможность ежедневно убеждаться в необходимости и важности своей работы.



Требования к индивидуальным особенностям

Индивидуальные особенности

Физическая выносливость, хорошие обоняние и вкусовая чувствительность, умение концентрировать и распределять внимание, хорошая оперативная и долговременная память, а также организованность, дисциплинированность, аккуратность, честность.

Требования к профессиональной подготовке

Необходимо знание экономики и организации общественного питания, основ физиологии человека и эстетики, технологии приготовления блюд, рецептуры блюд, устройства и правил эксплуатации специального оборудования.

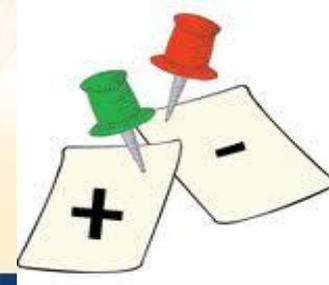
Медицинские противопоказания

Хронические заболевания органов пищеварения, органов дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервно-психические болезни, бактерио- и вирусоносительство.





Профессия - повар



К плюсам данной профессии относится то, что работа повара очень востребована и всегда есть возможность стабильного дохода. К тому же, возможен карьерный рост, который предусматривает развитие от помощника повара до шеф — повара в престижном заведении.



К минусам можно отнести то, что труд повара, по сути своей, довольно тяжёл. Трудиться, порой, приходится в вечерние и ночные часы в состоянии постоянной собранности и внимательности. К тому же, для того, чтобы работать в условиях жаркой кухни, нужно обладать хорошим здоровьем.



Профессия повара одна из древнейших в мире, одна из самых востребованных сейчас и одна из немногих, которые будут нужны человечеству всегда!



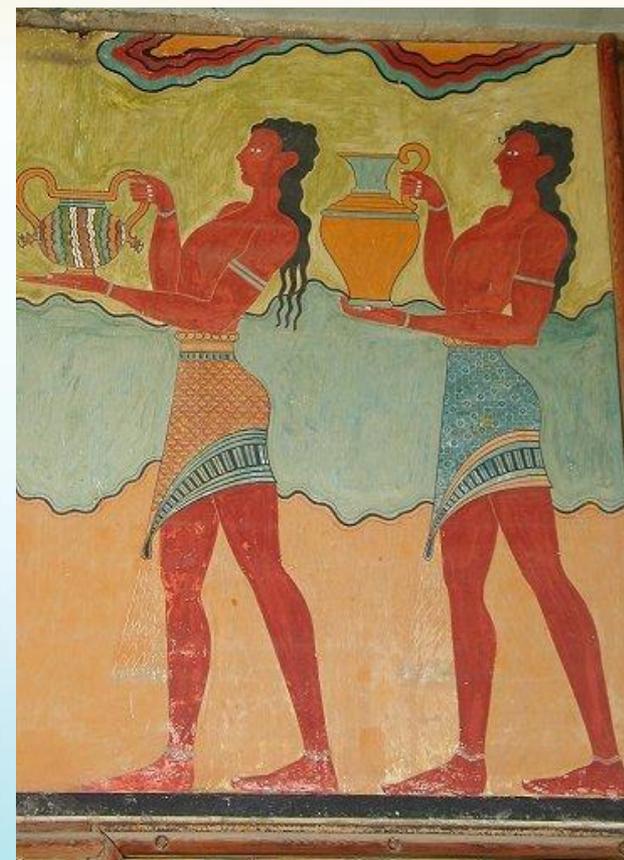


Исторические вопросы



Профессия повар развивалась вместе с цивилизацией, так что можно сказать — это *древнейшая профессия*.

Первые блюда выглядели просто как обожжённые на открытом костре полусырые куски мяса или рыбы. Огнём люди пользовались как минимум со среднего палеолита, но это не были повара. О первых *профессионалах*, зарабатывающих таким ремеслом на жизнь, гласят отметки греческой цивилизации на острове Крит 2600-го года до н. э. Для солдат царя пищу готовил из отборных продуктов специально нанятый мастер кулинарного дела. Можно смело предположить, что в более древних культурах Египта, Финикии и Шумер также были профессиональные кулинары, работающие для семей знатных людей и правителей. Позже появились такие понятия, как санитарные нормы, регулирующие работу таких специалистов....





Поварское искусство



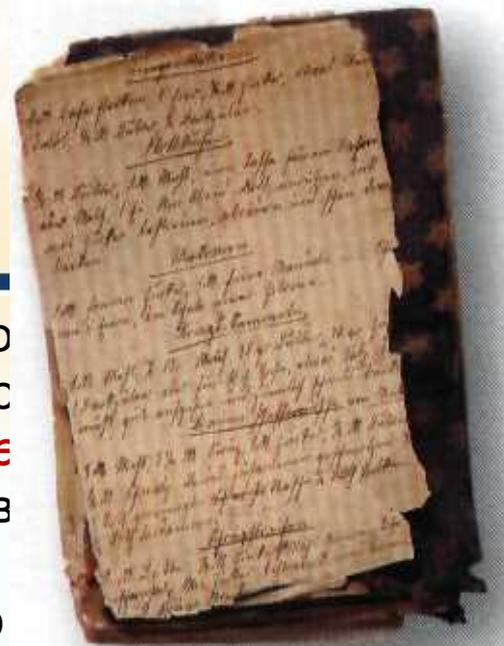
История развития человечества от древнейших времен до наших дней знавала невиданные взлеты поварского искусства и такие же резкие падения. То еду возносили до небес, считая ее одним из самых лучших удовольствий, то относились к ней чуть ли не с презрением, считая, что даже разговоры о продуктах и блюдах «недостойны истинного джентльмена». Взять древних эллинов. В Спарте относились к питанию сдержанно: в походе и на войне надо было обходиться простой в приготовлении пищей. А совсем рядом, в Афинах, изощрялись в приготовлении неслыханного праздничного блюда: крошечная маслинка запекалась внутри голубя, голубь - в козленке, козленок - в овце, овца - в быке, все это жарилось на вертеле, и самому почетному гостю доставалась та самая маслинка.



Повар в России

Долгое время приготовление пищи было делом сугубо **семейным**. Ведала им, как правило, наиболее старшая по возрасту женщина в княжеской семье. **Профессиональные повара** впервые появились при дворах, а затем уже — в монастырских трапезных.

Приготовление пищи на Руси выделилось в особую специальность только в XI в., хотя упоминание о поварах-профессионалах встречается в летописях уже в X в.



Страница рукописной кулинарной книги.



Русские повара свято хранили **традиции народной кухни**, которая служила **основой их профессионального мастерства**, о чем свидетельствуют древнейшие письменные памятники — «Домострой» (XVI в.), «Роспись к царским кушаньям» (1611—1613 г.), столовые книги Патриарха Филарета и боярина Бориса Ивановича Морозова, расходные монастырские книги и др. В них часто упоминаются народные кушанья — щи, уха, каши, пироги, блины, кулебяки, расстегаи, кисели, квасы, медки и другие.



Кулинария в России

Кулинария как наука возникла в России лишь в конце XVIII века.

Развитие профессиональной кулинарии связано с появлением предприятий внедомашнего питания. Возникли они еще в Древней Руси. Вначале это были корчмы (от славянского корня «корм»), в которых путники могли найти приют и пищу. Затем появились придорожные трактиры (от лат. «trakt» — путь, поток) — гостиницы с обеденным залом и кухней.

В то же время наряду с трактирами в крупных городах России стали появляться рестораны (от фр. «restauration» — восстановление).

В России первая кулинарная книга «Поваренные записки» была составлена С. Друковцовым в 1779 г.

Первая кулинарная школа была открыта в Петербурге 25 марта 1888 г. по инициативе профессора И. Е. Андриевского и кулинара Д. В. Каншина.





Это интересно!

Вы когда-нибудь пробовали жареное мороженое? Прозрачные пельмени? Привычную картошечку фри без единого грамма масла? Невероятно? Все это уже с успехом внедряет молекулярная кулинария.

Она решает сверхзадачу: оставляя вкус, убирает лишнее, создает блюда - трансформеры. Обжигаяще - ледяные снаружи и горячие внутри. Блюдо понятное визуально, а на вкус совершенно новое. Это как открытие! Озарение. Шокирующее, потрясающее.

Начало молекулярной кулинарии было положено в 1969 году, когда венгр Николас Курти сделал доклад «Физик на кухне» для научного сообщества Великобритании. Заговорили об этом серьезно гораздо позже – в начале 90-х. Французы подхватили флаг и, как истинные гурманы, довели эту новую область приготовления пищи до совершенства.

Способов сотворения кулинарного шедевра масса. У каждого повара свои секреты. И рестораны, в которых гении кулинарии колдуют над каждой тарелкой, называются гастрономическими. Увидеть, как создается очередное творение, настоящая удача. Это секретная лаборатория, где каждый повар – немного алхимик, немного художник и обязательно сам гурман. Он прекрасно знает, что его клиент тот, кто ищет новых ощущений, кто приходит за экспериментом. И готов в нем участвовать.



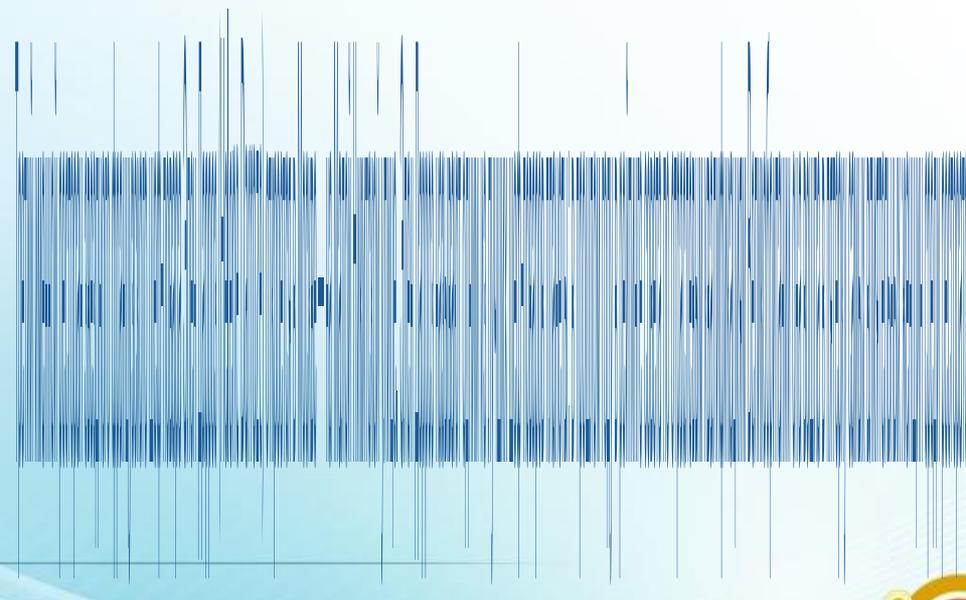
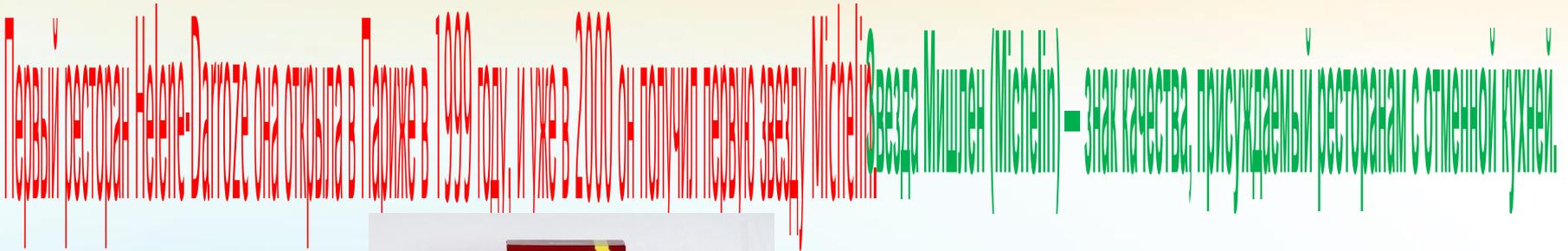
Молекулярная кулинария



В Москве самый знаменитый ресторан молекулярной гастрономии «Анатолий Комм» назван в честь владельца, экс - геофизика, компьютерщика. Ресторан процветает. Секрет высокой кухни Анатолия в насыщенном вкусе и максимально обезжиренной пище. Наша мечта побывать в этом ресторане и хотя бы одним глазком понаблюдать за созданием шедевров кулинарии



Элен Дарро





Кулинария — неперемненное условие нашего существования на этой планете.

Что же такое кулинария? Профессия? Да, конечно. В большом справочнике-классификаторе рабочих профессий, профессия повара безусловно есть. Но можно ли назвать кулинарию просто механическим трудом, рабочей профессией?



За всю жизнь мне не приходилось видеть ни одной пары хозяек, готовящих совершенно одинаковый борщ, — что-то, да другое: подкислила свеклу не уксусом, а лимонным соком, положила сладкий перец, добавила кислого яблочка, испекла пампушки, и у борща уже свое «выражение лица».

А чем массовое производство отличается от искусства? Тем, что в производстве мы ценим соблюдение стандартов, чтобы любая гайка оказалась именно такой, какую конструктор начертил. А вот в искусстве все наоборот: самое ценное — собственный голос.

Так что же такое кулинария — производство или искусство? Делайте выводы сами...

Для меня определено ясно: кулинария — искусство.





Кулинария — искусство



Представим на секунду, что, как только поэт, написавший замечательное стихотворение, кому-то прочтет его, то это стихотворение сразу навсегда забудут и автор и слушатель! Или вообразим что только что достроенное великолепное здание немедленно рассыпается от первого взгляда на этот шедевр. Нам такое кажется совершенно невероятным?

Но ведь с кулинарией именно это и происходит — как только замечательный шеф-повар сотворит свой шедевр, восторженные ценители немедленно выразят свое восхищение путем его уничтожения, и другого способа пока что не придумано. Более того, чем блистательней творение, тем быстрее его поклонники и крошек от него не оставят и еще хлебом соус подберут, что крайне невоспитанно, но





Важно!



Кулинарное искусство приобретается человеком в течение долгих лет учебы и практики. Не каждый способен стать хорошим поваром, но стремиться к этому должны все, **воспитывая в себе любовь к творчеству поиск нового и желание доставить людям радость.** Талант повара в том, и заключается, чтобы установить свои «тайные»; неведомые для окружающих отношения к продуктам.

Молодежи, посвятившей себя поварскому ремеслу в нашем лице созданы все условия для творчества и профессионального роста.





Быть полезным обществу!

В БИСТРО СРОЧНО ТРЕБУЮТСЯ

- ПОВАР ГОРЯЧЕГО ЦЕХА**
з/п от 15 000 рублей
- ПОВАР РАЗДАЧИ**
з/п от 13 000 рублей
- ПОВАР ХОЛОДНОГО ЦЕХА**
з/п от 11 000 рублей
- ПОСУДОМОЙЩИЦА**
з/п от 9 000 рублей
- ПРОДАВЕЦ ВЫПЕЧКИ**
з/п от 9 000 рублей
- ПРОДАВЕЦ ХОД-ДОГА**

График работы - 3/3, с 8.00 до 19.00, наличие сан. книжки, бесплатное питание для сотруд.
Место работы: ТСК "Октябрьский", ул. Лесотехникума, 49/1

Тел.: 232-87-17, 8-917-41-31-985



Перекресток
Сеть супермаркетов «ПЕРЕКРЕСТОК» приглашает на работу:

- > повара холодного цеха
- > повара мясного цеха
- > контролера торгового зала
- > кассира
- > продавца

Тел.: 246-21-91, 8-987-628-83-86.

КофеТайм
КРОШКА

ПРИГЛАШАЕМ КАНДИДАТОВ БЕЗ ОПЫТА РАБОТЫ

БАРМЕНЫ
Юноши до 25 лет.
Студентам гибкий график работы.
Возможно совмещение с учебой.
Работа день/ночь.

ПОВАРА
Девушки до 30 лет.
Опыт работы не обязателен.
Работа день/ночь.

КОНДИТЕРЫ
Девушки до 30 лет. Опыт работы не обязателен. Работа день/ночь.

тел. 272-04-35
Адрес: ул. Октябрьской революции, 3 (ост. «Гостинный двор»)

ПОВАР-СУШИСТ
с опытом работы. З/п от 18500 руб.

Телефон: 8917-409-26-12

КРУПНЫЙ РЕСТОРАННЫЙ ХОЛДИНГ
«ПЛАНЕТА ГОСТЕПРИМСТВА»
в связи с открытием ресторана в г. УФА, приглашает на работу

- ПОВАРА
- КАССИРА
- СОТРУДНИКА РАЗДАЧИ

ОТ ВАС: наличие мед. книжки, желание работать и развиваться в стабильной, процветающей компании.

МЫ ПРЕДЛАГАЕМ: обучение, карьерный рост, гибкий график, стабильную зарплату, полный соц. пакет, бесплатное питание.

Тел: 8 (919) 150-50-53,8 (347) 293-67-65

ПРЕДПРИЯТИЮ ТРЕБУЮТСЯ:

- ПОВАРА
- ОФИЦИАНТЫ
- БАРМЕНЫ
- АДМИНИСТРАТОРЫ
- ХОСТЕС
- КУХОННЫЕ РАБОТНИКИ

Тел. +7 (347) 2 445 445, +7 917 366 77 22, +7 917 780 10 63

Ресторану "СОЛО" требуются

- УБОРЩИЦЫ
- ОФИЦИАНТЫ
- БАРМЕНЫ
- ПОВАРА

з/п 80 рублей в час

График работы СМЕННЫЙ

Телефон: (347) 292-65-25





Заключение



Мы учимся в Профессиональном лицее № 82 с. Толобазы, Республики Башкортостан на повара - это наша любимая профессия. В дальнейшем мы хотим связать свою жизнь с поварским ремеслом, готовим мы с самого детства, как говорится, родились с поварешкой. Мы хотим достичь самых верхов в кулинарии стать шеф - поваром. В дальнейшем хотим открыть свой ресторанчик или кафе, чтобы кормить людей и видеть их удивленные, довольные лица от наших произведений.

Из блюд нам больше всего нравятся русские, итальянские блюда. Мы бы хотели закончить свою творческую работу такими словами: люди, выбирайте свою профессию так, чтобы она вам нравилась, а не так просто - пришел и ушел.

Кулинария смягчает души - спасибо ей за это.

Так что — приятного вам всем аппетита!





Государственное бюджетное образовательное учреждение
начального профессионального образования Республики Башкортостан
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ № 82
с. Толбазы

Спасибо за внимание

