

20 октября –



Международный день повара

**? Международный день
повара** Ежегодно 20 октября свой
профессиональный праздник
— **День повара** —
отмечают **повара** и **кулинары** всего
мира. **Международная** дата была
учреждена в 2004 году по
инициативе Всемирной ассоциации
кулинарных сообществ.





Общая характеристика:

? Повар - это человек, который занимается приготовлением пищи в заведениях общественного питания.

? Кондитер — специалист, обладающий знаниями, навыками приготовления кондитерских изделий и технологией данного процесса

- ? Потребность в пище не оставила человечеству других вариантов, таким образом люди разделились на тех, кто умеет готовить и на тех, кто не умеет этого делать.

О самом первом рецепте доподлинно неизвестно, но скорее всего, это было, что-то, вроде: «Возьмите мамонта, оглушите, положите в костер, а затем, не туша огонь, рвите мясо, при помощи каменных топоров. Соль – по вкусу». Но это все легенда.

- ? Впрочем, как и еще одна, о прекрасной девушке Кулине, от имени которой и произошло название огромной отрасли. История следующая: жили были древние греки и преклонялись они перед богом врачевания – Эскулапом, и была у Эскулапа дочь Гигея (кстати, она дала еще одно знакомое слово – гигиена). И была у Эскулапа и Гигеи верная помощница по дому – та самая Кулина. Готовила девушка настолько шикарно, что навсегда вошла в историю.



- ? Пробежимся вверх по времени и окажемся в России 18 века. Именно в эту эпоху зарождается наука – кулинария. По стране открываются всевозможные трактиры, закусочные и прочие едальни.
- ? Однако первое полноценное, качественно предприятие общественного питания появилось в России в 1888 году, как и положено, оно открылось в культурном городе Петербурге.



? Интересно, что первые рукописные рецепты появились еще в незапамятные времена. Похвастать ими могут Древние Китай, Египет, Вавилон, а также некоторые страны Востока. Упоминания про некоторые яства дошли до нас в письменном виде и при желании любой из нас может приготовить себе блюда, которые в свое время отведали египетские фараоны или китайские императоры.



Кстати, ученые убеждают нас, что такие привычные нам хлеб, сыр и творог, появились у человечества еще до начала нашей эры. А засоленными огурчиками человечество начало увлекаться еще за 1 000 лет до нашей эры.

Кулинария развивалась тысячелетиями, она отражает историю человечества и его гастрономических предпочтений. И все мы, так или иначе, к ней причастны. Пусть не все из нас работают шеф-поварами, но ежедневно мы готовим разнообразные блюда, чтоб не только накормить, но и порадовать наших бл





alamy stock photo

Виды поваров: Шеф-повар

Составляет заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырьё, обеспечивает их своевременное получение со склада, контролирует сроки, ассортимент, количество и качество их поступления и реализации. Обеспечивает на основе изучения спроса потребителей разнообразие ассортимента блюд и кулинарных изделий, составляет меню. Осуществляет постоянный контроль над технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья и соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены. Осуществляет расстановку поваров и других работников производства. Составляет график выхода поваров на работу. Проводит бракераж готовой пищи. Организует учет, составление и своевременное представление отчетности о производственной деятельности, внедрение передовых приемов и методов труда.



? Повар-технолог

Организует процесс приготовления продуктов. Определяет качество сырья, рассчитывает его количество для получения порций готовых продуктов, калорийность суточного рациона, составляет меню и прейскуранты. Распределяет обязанности в бригаде поваров. Контролирует процесс приготовления кулинарной продукции, разрабатывает рецепты новых фирменных блюд и составляет на них технологические карты. Оформляет необходимую документацию, инструктирует поваров. Ведет полный учет материальных ценностей, оборудования, сырья, готовой продукции.

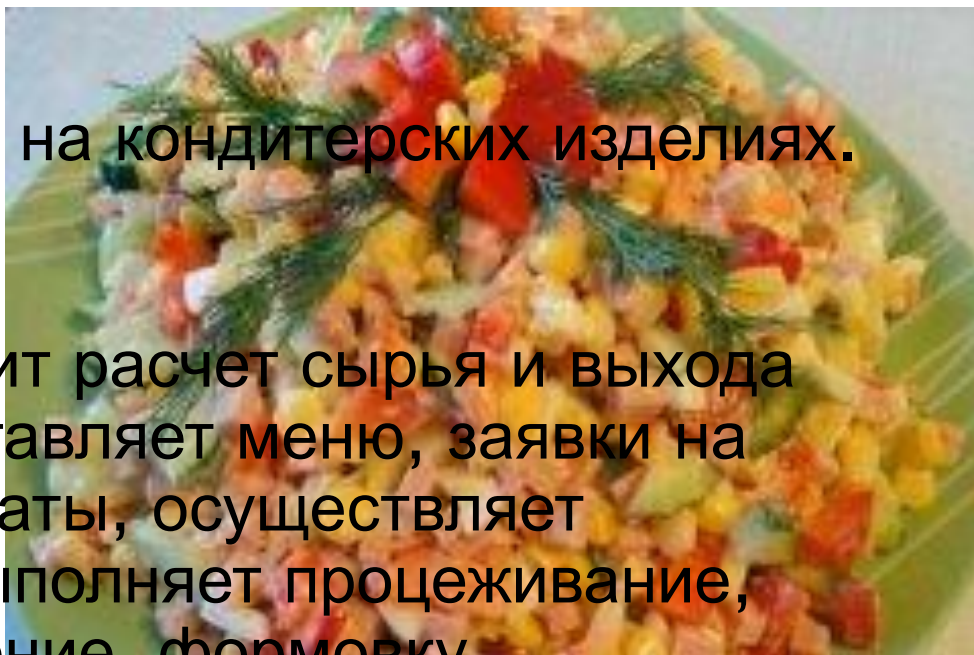


? Повар-кондитер

Специализируется на кондитерских изделиях.

? Повар-кулинар

Кулинар производит расчет сырья и выхода готовой продукции, составляет меню, заявки на продукты и полуфабрикаты, осуществляет приготовление блюд, выполняет процеживание, замешивание, измельчение, формовку, фарширование, начинку изделий, регулирует температурный режим, определяет готовность блюд, изделий по контрольно-измерительным приборам, а также по внешнему виду, запаху, цвету, вкусу, производит художественное оформление блюд и кондитерских изделий, производит порционирование блюд.



Необходимый уровень образования:

- ? Начальное профессиональное образование
- ? Среднее профессиональное образование.

Необходимые умения и навыки:

- ? Пекарь, повар, кондитер должен уметь:
- ? работать с кухонной утварью;
- ? приготавливать блюда в соответствии с рецептами;
- ? обрабатывать различные продукты и т.п.
- ? проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- ? определять их соответствие технологическим требованиям к основным мучным кондитерским изделиям;
- ? выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий;
- ? использовать различные технологии приготовления и оформления мучных и кондитерских изделий;
- ? оценивать качество готовых изделий.

Условия труда:

- ? Подвижная деятельность. График работы посменный



Необходимые знания:

Пекарь, повар, кондитер должен знать:

- ? основы кулинарии;
- ? требования к готовке различных блюд и обработке продуктов;
- ? принципы приготовления диетических блюд;
- ? рецепты приготовления и оформления блюд и т.д.
- ? ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству мучных кондитерских изделий;
- ? правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных кондитерских изделий;
- ? правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
- ? последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении мучных кондитерских изделий;
- ? правила поведения бракеража;
- ? способы отделки и варианты оформления мучных кондитерских изделий;
- ? правила хранения и требования к качеству мучных кондитерских изделий.



Знать их в лицо просто обязательно.

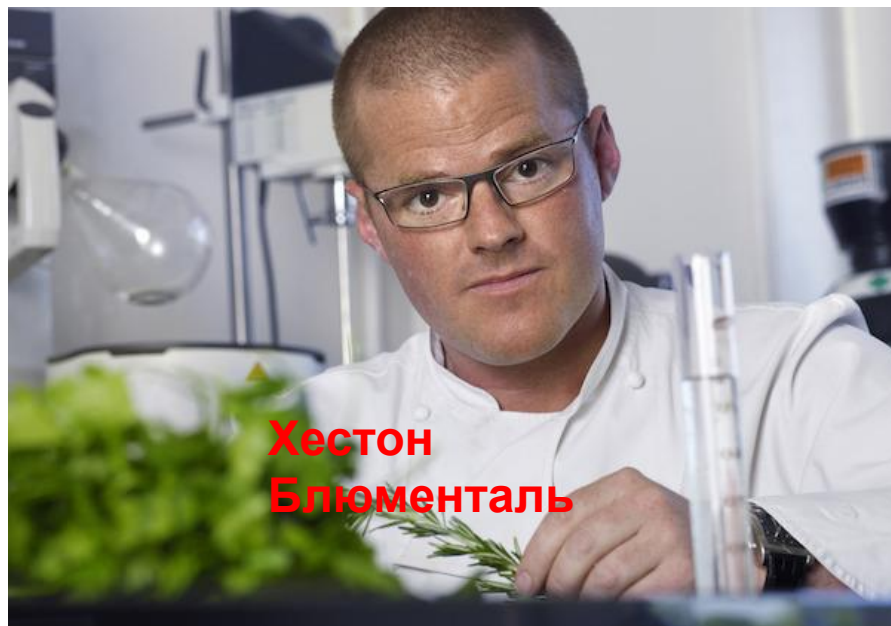
- ? Гордон Рамзи Автор и ведущий известных кулинарных программ "Адская кухня", "Мастер-шеф", "Точка кипения", "Кошмары на кухне Рамзи". ...
- ? Ален Дюкасс ...
- ? Джейми Оливер ...
- ? Хестон Блюменталь ...
- ? Нобуюки Нобу Мацухисо ...
- ? Поль Бокюз ...
- ? Вольфганг Пак



Гордон Рамзи



Хестон
Блюменталь



Джейми
Оливер



Ален
Дюкасс



Назовите блюда на фотографиях?



Какие виды кухни Вы знаете?
Назовите свои любимые блюда?
Что главное в профессии повара?
Кто – то хочет стать поваром?

