

ФКП Образовательное №79

Учебное отделение

ПРОФЕССИЯ ПОВАР

ПОДГОТОВИЛ:
МАСТЕР ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ
ГАЕВ С.В.



Г.ТУЛА
2021Г.

Повар — это человек, профессией которого является приготовление пищи.

Повар готовит супы, вторые блюда, кондитерские изделия, другую пищу. Знает, как правильно хранить продукты, готовит разные блюда по рецептам и умеет оформлять приготовленное.



Традиционная поварская одежда состоит из колпака, двубортной куртки, платка (галстука), фартука и брюк.



куртка



колпак



фартук



брюки или юбка



косынка для
вытирания пота



специальная
обувь.



Кухонные помощники:

- маленькая разделочная доска;
- большая разделочная доска;
- маленький ножик для чистки овощей;
- большой кухонный нож для нарезки;
- нож-пилка для хлеба;
- дуршлаг или сито ;
- точильный брусок;
- волосяное сито;
- лопатка для переворачивания ;
- половники разных размеров;
- венчик для взбивания;
- штопор для открывания бутылок
- консервный нож;
- пресс для отжима цитрусовых;
- полотенца для кухни;
- четырёхгранная тёрка;
- весы;
- мерная кружка;
- мялка для картофеля или блендер,
- миксер.



*Повара трудятся в детских садах,
школах, столовых, ресторанах,
кафе, воинских частях.*



Повар-кондитер – умеет искусно приготавливать сладкие лакомства, десерты, торты, пирожные и т.д. Повар-кондитер замешивает, взбивает, раскатывает тесто, готовит наполнители, крема, муссы и джемы, проверяет вес готового изделия. Для того, чтобы десерт был красивым, повар должен обладать не только ярким воображением, но и хорошим глазомером.



Суши-шеф — это один из вариантов названия должности шеф-повара, специализирующегося на приготовлении блюд национальной японской кухни.





Пекарь – специалист по выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий.

Пекарь печёт хлеб разных сортов, батоны, булки, калачи, ватрушки и т.п.



***Пиццмейкер**- это специалист по приготовлению пиццы.*



Кок - это повар на судне. В обязанности кока входит приготовление пищи, заготовка съестных припасов и воды. Кок может справляться со своей работой как в одиночестве, так и с помощью помощников матросов.



ЗВЕЗДА МИШЛЕН – ВЫСШАЯ НАГРАДА РЕСТОРАНА. КАЖДАЯ ПРОФЕССИЯ ИМЕЕТ СВОЮ ЗНАКОВУЮ НАГРАДУ, К КОТОРОЙ СТРЕМИТЬСЯ КАЖДЫЙ ЭНТУЗИАСТ: ДЛЯ ФУТБОЛИСТОВ ЭТО ЗОЛОТОЙ МЯЧ, ДЛЯ АКТЕРОВ – ОСКАР. СФЕРА ОБСЛУЖИВАНИЯ ТАКЖЕ НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ИСКЛЮЧЕНИЕМ. УЖЕ БОЛЕЕ 100 ЛЕТ РЕСТОРАНЫ БОРЮТСЯ ЗА САМЫЙ ПРЕСТИЖНЫЙ ЗНАК ОТЛИЧИЯ – ЗВЕЗДА MICHELIN.



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. Эта организация, кстати, насчитывает 8 миллионов членов — представителей поварской профессии из разных стран.



Спасибо нашим поварам за то что вкусно варят нам !