



**Профессия  
повар – учёба  
длиною в...  
ЖИЗНЬ**



# Авторы проекта

**Елисеева Мария**  
**Сидоркина Карина**

**Руководитель проекта**

**Датцева Н.П.**



# Цель проекта:

Выявить положительные и отрицательные стороны профессии и найти ответ на вопрос: «Повар - так ли это интересно и легко?»

## Задачи проекта:

1. Исследовать историю возникновения профессии;
2. Познакомиться с поварами-профессионалами и узнать их мнение о профессии;
3. Определить наиболее привлекательные стороны профессии и востребованность на рынке труда.





# История кулинарии



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».

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...





# Русская кухня

- Древнерусская кухня
- Кухня Московского государства
- Петровско-екатерининская кухня
- Петербургская кухня
- Общерусская национальная кухня
- Советская кухня





# Общение с профессионалами





# Мнение 1

«Повар –  
профессия  
творческая»







# Мнение 2

«Повар –  
профессия  
тяжелая»





# Мнение 3

«За что я  
люблю свою  
профессию?»





# Мнение 4

«За что я  
не люблю  
свою  
профессию»





# Профессия – повар школьной СТОЛОВОЙ





# Нам интересно!

- ❖ Почему в шеф-повара предпочитают брать мужчин?
- ❖ Какова заработная плата повара?
- ❖ Каждый ли может быть поваром?
- ❖ Трудно ли стать поваром-профессионалом?
- ❖ Какой режим работы у повара?





# Карьера

ШЕФ - ПОВАР

СУ - ШИ

БРИГАДИР ПОВАРОВ

ПОВАР





# Условия приема на работу (из объявлений)

Возрастные ограничения (до 45 лет)	75 %
Опыт работы (от 1 года и более)	60 %
Пол работника	18 %
Специальное образование	8 %



# Зарубежная школа кулинарного мастерства

- ❖ Кулинарная школа «Кордон Блю» - Париж (с 1895 г.)
- ❖ Американский институт кулинарии





# Выводы:

Чтобы стать поваром, необходимо:

- знать базовые понятия кулинарии;
- быть готовым начать с «низов», независимо от образования и квалификации;
- быть уравновешенным;
- настойчиво овладевать профессией;
- постоянно работать над собой.



Только счастливый человек  
мог сказать:

**«Моя жизнь -  
кухня, престиж и  
хобби!»**





# Источники информации

- Профессиограмма;
- Газеты «Площадь СВОБОДЫ», «PRESENT», «Вечерок» и др.;
- Ресурсы Интернет:
  - <http://www.russianfoods.com/>
  - <http://www.1001recept.com/>
  - <http://mega.km.ru/Kitchen/>



СПАСИБО  
ЗА  
ВНИМАНИЕ!

