



Знакомимся с
профессией

ПОВАР.



Повар – это специалист по приготовлению пищи. Хорошего повара иногда называют волшебником, ведь он может из самых обычных продуктов приготовить настоящий шедевр, который доставит радость и наслаждение людям.



Повар

На противне котлеты
купаются в жирке,
Рассольник ароматный
кипит в большом бачке,
На сковородке в масле
жарится лучок,
Наш повар, дядя Ваня,
кладет его в бачок,
Шумит овощерезка -
готовится салат.
Наш повар очень любит
готовить для ребят.
Всегда в халате белом,
крахмальном колпаке,
Готовит детям нашу
на свежем молоке.



Тру
по
нуж
На
поя
век
нач
про
кон
отк
про



ссий

VII

е
. В
от

Интересные факты о поварах

- Белый поварской колпак на работе стали носить в 18 веке по просьбе английского короля Георга II. Этот головной убор защищал блюда от попадания в них волос с головы поваров. Сегодня требование к его ношению закреплено в санитарных нормах многих стран мира.
- Почётное звание самого богатого в мире повара журнал Forbes присудил британцу Гордону Рамзи. Его состояние оценивается в 38 млн долларов. Заработать такие деньги ему удалось благодаря сети первоклассных ресторанов, которые невероятно популярны не только в Соединённом королевстве, но и в Объединённых арабских эмиратах и США.
- Первым в истории олимпийским чемпионом в 776 году до н. э. стал некий повар из Элиды по имени Корэб.

Интересные факты о поварах

- Древнеримская цивилизация взяла очень многое у Древних греков, в том числе отношение к кулинарии, в этом смысле они даже немного превзошли своих предшественников. Повара в Древнем Риме были многочисленным ремесленным цехом. Они не всегда были мирными людьми, и периодически поднимали восстания, при этом кулинарам удавалось брать под свой контроль крупные города.
- В Древней Греции было девять муз, а в Древнем Риме их стало на одну больше. Десятая муза стала покровительницей поварского дела, звали её Кулинария.
- В Германии с 1291 года шеф-повар был одним из четырёх самых важных фигур при дворе. Во Франции кулинарами высших рангов становились лишь знатные люди, там должность главного винодела была третьей по значимости после должностей камергера и главного конюшего. Затем следовал управляющий выпечкой хлеба, главный виночерпий, шеф-повар, наиболее приближённые ко двору управляющие ресторанов и лишь потом маршалы и адмиралы.

Интересные факты о поварах



- Много столетий французы и итальянцы спорят о том, кто из них лучше готовит. Единого мнения на этот счёт нет, однако большинство кулинаров сходятся во мнении, что жителям Пятой республики лучше всего удаются десерты, а обитатели Апеннинского полуострова достигли небывалых высот в вопросах приготовления рыбы и морепродуктов.
- 20 октября кулинары всего мира отмечают свой профессиональный праздник – День повара, который был учрежден конгрессом Всемирной ассоциации кулинарных сообществ в 2004 году.

Специфика профессии

Работа повара состоит из нескольких этапов:
получение исходных продуктов;
поддержание технологии и рецептуры приготовления блюд;
обеспечение процесса приготовления блюд: подготовка необходимого оборудования, заготовка полуфабрикатов;
правильная эксплуатация кухонного оборудования;
обеспечение должного учета и хранения продуктов в соответствии с санитарно – гигиеническими нормами;
реализация продукции.



Классификация профессии повар

В России существует классификация профессии повара, которая отличается от европейской и американской:

Шеф-повар – высшее звено в профессии. Он составляет заявки на необходимые продукты, обеспечивает их своевременное получение со склада, контролирует сроки, ассортимент, количество и качество их поступления и реализации. Изучая спрос покупателей, формирует ассортимент блюд и кулинарных изделий, составляет ежедневное меню. Контролирует технологию приготовления пищи и соблюдение работниками санитарных требований и правил гигиены. Организует учет и составление отчетности о деятельности предприятия.



Классификация профессии повар

Повар-кондитер специализируется на изготовлении кондитерских изделий, для чего необходим изысканный вкус, фантазия и изобретательность.



Классификация профессии повар

Повар-технолог организует процесс приготовления продуктов. Определяет качество сырья, рассчитывает его количество для получения порций готовых продуктов, калорийность суточного рациона. Разрабатывает рецепты новых фирменных блюд и составляет на них технологические карты. Оформляет необходимую документацию, инструктирует поваров.



Классификация профессии повар

Повар-кулинар производит расчет сырья и выхода готовой продукции, 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, делит их на порции.



Плюсы и минусы профессии

Плюсы профессии

Профессия повара востребованная и творческая, в ней есть место фантазии и изобретательности. У хороших поваров высокий уровень оплаты труда.

Минусы профессии

Работа требует большой физической выносливости и ответственности. Стоять у горячей плиты полный рабочий день выдержит не каждый человек. При этом постоянное напряжение внимания, когда надо следить за приготовлением многих блюд и нет возможности расслабиться или отвлечься.

Личные качества повара

обонятельная и тактильная чувствительность, обонятельная память;
хорошее вкусовое и цветовое восприятие, вкусовая память;
хороший глазомер;
изысканный вкус, фантазия, склонность к творчеству;
способность к распознаванию небольших отклонений параметров технологических процессов от заданных значений по визуальным признакам;
способность одновременно воспринимать несколько объектов;
хорошо развитое чувство хронометража;
динамичность мышления;
знание мер, умение быстро и точно на глаз определять нужное количество жидкости, сыпучих продуктов, специй;
умение разбираться в качестве и свежести мяса, рыбы, овощей и фруктов;

Личные качества повара

знание технологий быстрого приготовления блюд, того, как рационально распределить время
хорошая координация движений обеих рук, твердость руки, устойчивость кистей;
способность к выполнению мелких точных движений;
оперативность;
физическая выносливость: умение интенсивно работать в течение длительного времени без снижения результативности;
энергичность;
умение импровизировать;
ответственность;
предусмотрительность;
пунктуальность, педантичность;
способность к переключениям с одной деятельности на другую;
стремление к профессиональному совершенству.

**Повар нам нужен везде и
всегда!
Спасибо большое вам
повара!
За вкусный обед для детей в
детском доме!
В кафе, ресторане – за вкус,
красоту.
В цеху на заводе – за папин
обед
А в армии могут без щей и
котлет?
За труд поварам ты
СПАСИБО скажи,
И слово признанья ты им
подари.
Теперь обещай этот труд
уважать,
И всё, что сготовят, до
крошки съесть!**



*Подготовила: воспитатель ОГКОУ
«Шуйский детский дом-школа»
Котомина С.В.*