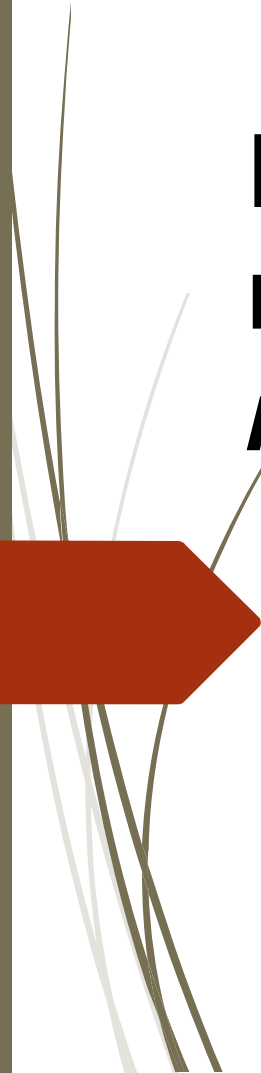


**ГОУ НПО ДУБОССАРСКИЙ
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
ЛИЦЕЙ**

**Конкурс
профессионального
мастерства!!!-2015**





**С тех пор как существует
мирозданье,
Такого нет, кто б не
нуждался в знанье.
Какой мы не возьмем язык и
век-
Всегда стремился к знанию
человек !**

ГОУ НПО

**ДУБОССАРСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ**

**Тобой СНЕЖАНА ГОРДИТСЯ
ВЕСЬ ЛИЦЕЙ!**



Призовое место –наше!



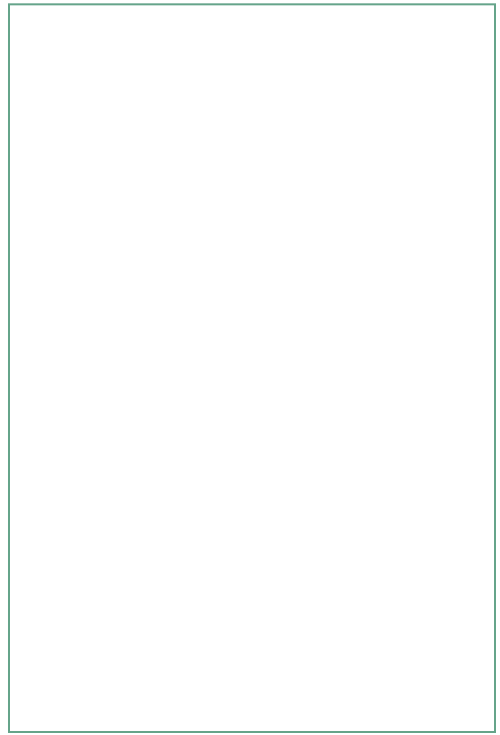
ПРОФЕССИОНАЛ кондитер –как художник !

С палитрой фруктов, крема, роз!

Творит роскошество пирожных, знаток рецептов,
вкусов, доз!



|| / /





Достижения наших учащихся





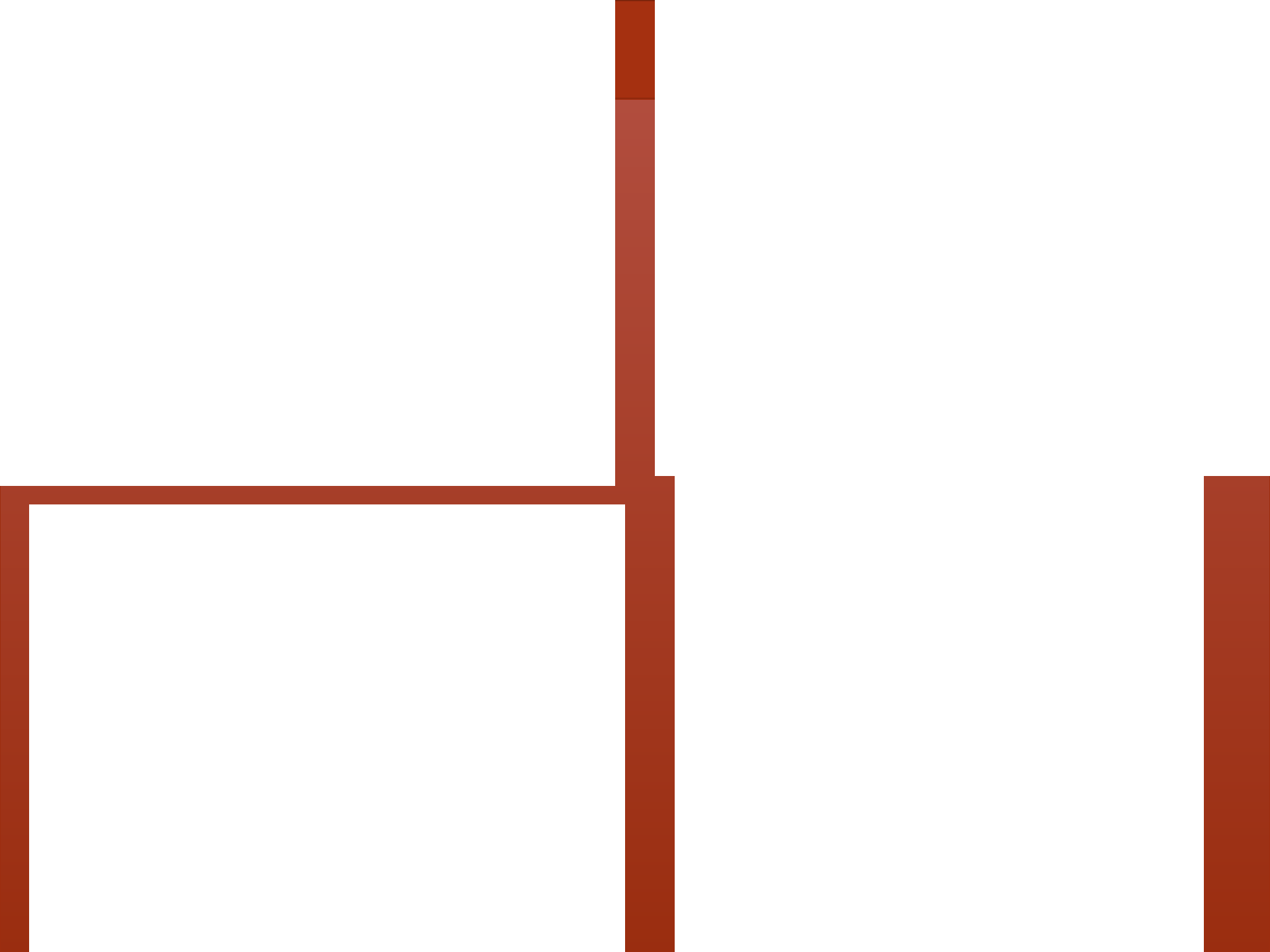




Достижения наших учащихся по приготовлению блюд из овощей

Достижения наших учащихся по приготовлению блюд из мяса

Победительница конкурса республиканского профессионального мастерства



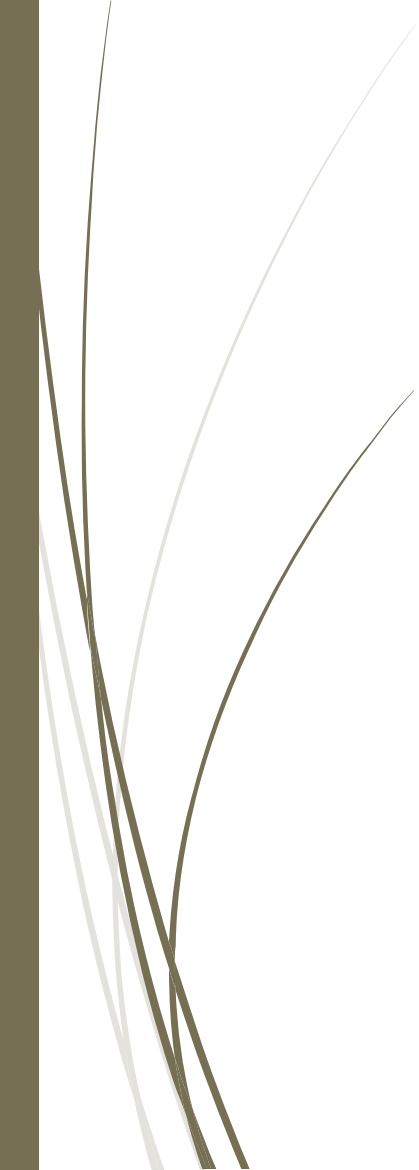
Оформление блюд



Встречаем масленицу!



«В гостях у масленицы»







Повар, кондитер

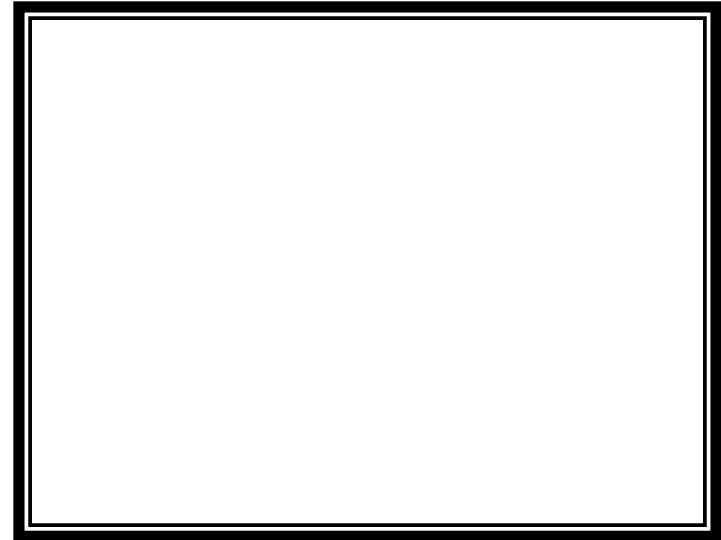
□ профессия удивительная, со своим сложившимся имиджем, который, впрочем, постоянно меняется.

Суть кондитерского творчества:

- из простого, элементарного сделать необычное, вкусное, искать возможности из повседневного, заурядного сделать неузнаваемо новое и праздничное.



Торты на каждый день!!!



Каким требованиям должен соответствовать будущий повар, кондитер?

Обладать:

- тонкими вкусовыми ощущениями
- хорошо развитым обонянием;
- хорошей памятью.

Быть:

- чистоплотным;
- вежливым;
- корректным;
- внимательным.

Повар, кондитер должен знать:

- структуру и специфику работы предприятий общественного питания,**
- санитарные нормы,**
- правила техники безопасности,**
- провести первичную обработку сырья,**
- отличить свежую рыбу от размороженной,**
- правильно выбрать мясо, овощи,
ПОДГОТОВИТЬ ВСЕ ЭТО К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ...**

Повару, кондитеру необходимы:

- знания о составе пищи и ее калорийности,
- знания о хранении продуктов,
- знания о физиологии питания,
- знания о правилах составления меню,
- знания о технологии приготовления пищи.
- знания об эксплуатации оборудования.

**Владение
ПРОФЕССИИ
ПОВАР, КОНДИТЕР
требует большого
объема знаний и
навыков, значительной
культуры и эрудиции,
чтобы
соответствовать
современным
требованиям.**



**Кондитерское искусство возникло и
получило наибольшее развитие в
Италии.**



Для человечества –

УЧИТЬСЯ СЕГОДНЯ...

ЧТО ДЛЯ МЕНЯ ПРОФЕССИЯ ПОВАР, КОНДИТЕР ?

*Для моей будущей
карьеры – основа
моей успешности!*

*Для человечества –
-основа развития!*

*Для моей будущей семьи –
основа здоровья, счастья,
успеха !*



Благодарность!!!

- ▣ **Всем спасибо за внимание!**
- ▣ **За задор и звонкий смех!**
- ▣ **За азарт соревнования-**
- ▣ **Обеспечивший успех!**
- ▣ **Вот настал момент прощанья,**
- ▣ **Будет краткой моя речь**
- ▣ **Говорю я до свиданья !**
- ▣ **До счастливых новых встреч!**