

ЕСТЬ ТАКАЯ ПРОФЕССИЯ...

Шеф-повар

Это не ты выбираешь профессию, а профессия
выбирает тебя.

Эндрю Доренбург

**ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ – ЭТО НЕ ПРОСТО ПИТАНИЕ, А
ЗАЛОГ НАШЕГО ЗДОРОВЬЯ, КРАСОТЫ И ЖИЗНИ, И
НАСТОЯЩЕЕ ИСКУССТВО.**

*Хороший повар - как художник,
С палитрой фруктов, крема, роз
Творит роскошество пирожных,
Знаток рецептов, вкусов, доз.
Он музыкант - хороший повар!
Создать из гаммы вкусовой
Концерт - на это, право слово,
Способен повар лишь большой.
Хрустящей корочки ваятель,
Жонглер, артист, колдун, нюхач,
Магистр-естествоиспытатель,
Великий фокусник, трюкач...*



*В поэзии кудесник слова
Кратчайший знает к Музе путь.
И как поэт, хороший повар
Откроет нам, в чем соль и суть.
Как кутюрье диктует моду,
Так повар, напустив туман,
Во вкусах делает погоду,
Ас кухни, истинный гурман.
А для голодного народа
В горячих белых облаках
Чревоугодию в угоду
Вершит обилье и размах.*

ЧТО ЖЕ ТАКОЕ ИДЕАЛЬНЫЙ ШЕФ-ПОВАР?

Он должен сочетать в себе любопытство, сдержанность, стремление к самосовершенствованию и терпению. Вот высказывания шеф-поваров о том, какие качества они хотели бы видеть в своих помощниках:

"Опыт работы в критических ситуациях и в хороших ресторанах",
"разносторонние навыки, полученные в кулинарной школе",
"возможность научиться от него чему-либо", "чтобы это был тот, кого я могу учить на ходу", "желание учиться и доставлять людям удовольствие".



Мир кулинарии так же многообразен, как и вся мировая культура. По большому счету, еда – это часть культуры.

Повара - это волшебники и маги, способные из самых обычных продуктов приготовить изысканные блюда. Повар – не просто специалист, который может приготовить блюдо технологически правильно и в строгом соответствии с рецептом, а ещё и человек, влюблённый в свою работу и получающий от неё



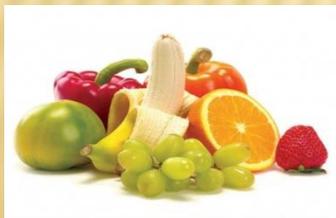
Ремесло шеф-повара может стать высоким искусством.

Тонкий вкус — одно из важнейших качеств повара. Его необходимо постоянно развивать. Один из путей — пробовать и отмечать, какие вкусы или сочетания вкусов вам приятны. Однажды поняв законы композиции, вы сами сможете сочинить симфонию.



Что же должен знать повар

Повар готовит и оформляет кулинарные изделия массового спроса и на заказ. Однако его обязанности значительно шире. Повар составляет меню, рассчитывает необходимое количество сырья, делает заявки на необходимые продукты. Он же выступает и как товаровед: контролирует качество полученных продуктов, их соответствие заявке, ведет учёт расходования, товарную отчетность. Организует хранение продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.



Повар ухаживает за кухонным оборудованием: чистит, собирает и разбирает. Приготовление пищи начинается с подготовительных операций. Повар перебирает, моет продукты, нарезает и т.д. И затем готовит блюдо в соответствии с рецептурой. Когда блюдо готово (это определяется не только по виду и запаху, но и с помощью контрольно-измерительных приборов), повар раскладывает его по порциям, оформляет для подачи к столу.

ОБУЧЕНИЕ ПОВАРОВ – ДЕЛО ТОНКОЕ И ДОЛГОЕ.



Состоявшийся повар никогда не останется без работы. Чтобы стать хорошим кулинаром, одних способностей и желаний готовить мало. Нужно получить необходимые технологические знания, постоянно консультироваться со специалистами, практиковаться в профессиональных, бытовых и даже походных условиях.



*Успех – это 10% таланта
и 90% трудолюбия.*



□ **Сегодня повсюду открываются пиццерии, кафе, бары и рестораны. Самой важной составляющей любого предприятия общественного питания является квалифицированная команда специалистов, среди которых**



А раз так, то профессия повара будет постоянно востребована. Хороший специалист по приготовлению пищи нужен везде – в роддоме, в детском саду, на заводе, в современном офисе и в шикарном ресторане.



**ВОТ НЕМНОГО ИЗ ТОГО, ЧТОБЫ Я ХОТЕЛА РАССКАЗАТЬ ВАМ О
ПОВАРАХ.**

**НЕВАЖНО СОЗДАЮТ ЛИ ОНИ КУЛИНАРНЫЕ ШЕДЕВРЫ ИЛИ ЖЕ
ГОТОВЯТ ПРОСТУЮ, НО ОТ ЭТОГО НЕ МЕНЕЕ ВКУСНУЮ ПИЦЦУ,
ГЛАВНОЕ ЧТО ОНИ **ЛЮБЯТ СВОЮ РАБОТУ!****

