



**Всероссийский конкурс учащихся НПО и СПО**

**«Моя профессия – Мое будущее»**

**Студент 1 курса группа «Т-11»**

**специальность: «технология продукции общественного питания»**

**Зверев Кирилл Николаевич**

**руководитель: Соколова Жанна Васильевна**

**ГБОУ СПО «Тверской торгово-экономический колледж»**



Повар у плиты творит,  
Как на крыльях он парит.  
Все бурлит вокруг него,  
Кухня – кузница его.

Каждое его творенье -  
Просто сказка, объеденье,  
Мысли, творчества полет.  
Тот, кто пробовал, поймет.



- Повар — это человек, который занимается приготовлением пищи в заведениях общественного питания.
- Но эти сухие и скучные слова не могут в полной мере охарактеризовать поварскую профессию.
- Повара, иногда, называют настоящим волшебником, который может из самых обыкновенных продуктов приготовить блюдо, имя которому — *шедевр вкуса.*

- Конечно, приготовить что-либо съедобное, например яичницу, может, практически, любой человек.
- А вот повар из тех же самых продуктов приготовит нежнейшее яичное суфле.
- Ведь повар, это не только человек, который приготовит блюдо технологически правильно и в строгом соответствии с рецептом, а тот, кто любит свою работу, получает от неё искреннее удовольствие и рад, когда результаты его труда восхищают клиентов.





- Профессия повар развивалась вместе с цивилизацией, так что можно сказать — это древнейшая профессия.
- Как только пещерные люди приручили огонь и стали жарить мясо на костре, они быстро выяснили, у кого из соплеменников мамонт получается вкуснее и сочнее, и стали доверять эту важную миссию только ему. Так родился первый шеф — повар.
- В дальнейшем течении истории профессия повар получила своё воплощение в оказании личных услуг по приготовлению пищи для богатых и знатных людей и только с развитием ресторанного бизнеса эта профессия приобрела массовость....



- В 90-х годах прошлого столетия стали бурно развиваться предприятия общественного питания, и появилась острая необходимость в профессионалах поварского искусства.
- К тому же, владельцы кафе, ресторанов подметили, что успех заведения, во многом, зависит от мастерства шеф — повара, от разнообразия, эксклюзивности или экзотичности предлагаемых блюд. Особое значение эта профессия получила в наш век скоростей и быстротечности жизни.
- Люди, нацеленные на карьеру и успех, не могут, да и не успевают готовить пищу в домашних условиях. Поэтому, обеды, бизнес — ланчи, ужины — явление повсеместное.
- Да и не каждый человек имеет возможность дома полакомиться, например, национальным блюдом какой-либо страны, отведать шедевры экзотических кухонь.





- А если вспомнить, что пища для человека — это не только источник энергии и питательных веществ, но и огромного вкусового удовольствия, то станет ясно, что человек, который может придать пище восхитительный вкус, аромат и вид, будет пользоваться большим спросом на свои услуги.
- К тому же, не стоит забывать, что повара требуются не только в кафе и рестораны, но и в таких заведениях, как детские садики, школы, больницы.



Повара уж очень ловко  
Чистят ножиком морковку,  
Сыр на крупной терке трут:  
Взад-вперед, то там, то тут.  
Суп мешают поварешкой  
И толкушкой мнут картошку  
Режут ножиком укроп  
Вжик-вжик-вжик и в миску оп!  
Получилось вкусно чтобы,  
Лично с блюд снимают пробы,  
Чтобы наша детвора  
Была сытая всегда!



- Профессия повар, по-своему, уникальна. некоторые люди не воспринимают её так считая, что в поварском искусстве нет ни сложного: надо просто соединить ингредиенты, а печь сама доведёт блюдо кондиции.
- Да и кто в наше время готовить не умеет? Любой человек смог бы работать поваром Однако это не так.
- В этом деле главное — талант, чувство вкуса фантазия.
- С одной стороны, эта профессия требует скрупулёзной точности, с другой — наличия творческой жилки, чтобы придумать оригинальный рецепт или изысканное украшение блюда.
- Обоняние и тонкие вкусовые ощущения помогут повару достичь высот в своей карьере.
- Так же, хороший повар должен быть внимателен, аккуратен, организован, должен иметь хорошую память.





- К плюсам данной профессии относится то, что работа повара очень востребована и всегда есть возможность стабильного дохода. К тому же, возможен карьерный рост, который предусматривает развитие от помощника повара до шеф — повара в престижном заведении. К минусам можно отнести то, что труд повара, по сути своей, довольно тяжёл. Трудиться, порой, приходится в вечерние и ночные часы в состоянии постоянной собранности и внимательности. К тому же, для того, чтобы работать в условиях жаркой кухни, нужно обладать хорошим здоровьем.



# Качества, необходимые для овладения профессией повара

- **Фантазия.** Грош цена мастеру, который не умеет сочинять новые блюда и не хранит тайны своих рецептов.
- **Изобретательность.** Нередко приходится выкручиваться, имея лишь скудный набор продуктов, из которых необходимо приготовить шикарный обед.
- Творческое воображение помогает конкурировать с мастерами, блюда которых представляют собой настоящие произведения искусства.



# Качества, необходимые для овладения профессией повара

- **Зрение.** Степень готовности блюд и их качество повар определяет, что называется, на глаз. Хорошая зрительная память на цвет и формы продуктов также не будет помехой.
- **Обоняние.** Говорят, не существует осетрины второй свежести. Она бывает либо свежей, либо нет. Чтобы не пришлось убеждать гостей, что на стол была подана рыба второй свежести, профессиональному повару не обойтись без чувствительного носа.
- **Память.** По кулинарным книгам готовят только начинающие хозяйки. У маэстро все рецепты в голове. Да и как можно, колдуя над продуктами, забывать об их калорийности, правилах составления меню, технологии приготовления пищи?





# Качества, необходимые для овладения профессией повара

- **Вкусовое восприятие.** Без него делать на кухне нечего. Если ваше «произведение» не в состоянии съесть ни один человек, а вам оно будет казаться замечательным, то вы рискуете навсегда остаться без благодарных едоков.

- **Осязание.** Попробуйте-ка испечь хорошие пироги, не имея представления о том, какой консистенции должно быть превосходное тесто.

- **Терпеливость, выносливость, наблюдательность и доброжелательность.** Необходимость этих качеств даже не обсуждается. Они обязательны априори. Это понятно каждому. Без всяких комментариев.

- **Физическая выносливость.** Современный повар работает на самых разных предприятиях общественного питания. Многие технологические процессы ему приходится выполнять вручную в условиях резких колебаний температур, поэтому тяготы этой профессии под силу человеку, обладающему определенной физической выносливостью.



# Знаменитые повара

## Константин Ивлев

- В ресторанном бизнесе с 1993 года. С 1997 года работал шеф-поваром в ресторанах «Репортер», «Ностальжи».
- В настоящее время владелец и шеф-повар ресторана «Парус».
- 2001 — «Шеф года» по версии еженедельной газеты «Коммерсантъ-Weekend»;
- 2007 — «Шеф года» по версии журнала Time Out;
- 2007 — «Шеф года» по версии журнала «ШЕФ».
- Автор книги «Моя философия кухни». Соавтор книг «Кухня настоящих мужчин», «Россия готовит дома» и серии книг «Уроки шеф-повара».



# Алексей Сандуляк

- Зимой 2012 года ресторан «Лучиано» в лице Алексея Сандуляка, успешно сдав все экзамены и заслужив внимание жюри знанием неаполитанских традиций и профессионализмом, вступили в Неаполитанскую ассоциацию пиццейолов. И вот уже в июле 2012 года Алексей принимал участие в олимпиаде по приготовлению неаполитанской пиццы в городе Неаполь, на севере Италии, достойно представив ФППКР и Россию в целом. Алексей хорошо показал себя в номинации «классика» и «фантазия», заняв достойные места.





- Профессию повара можно приобрести в специальных колледжах, среднетехнических учебных заведениях.



Тверской  
торгово-экономический колледж



**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**

