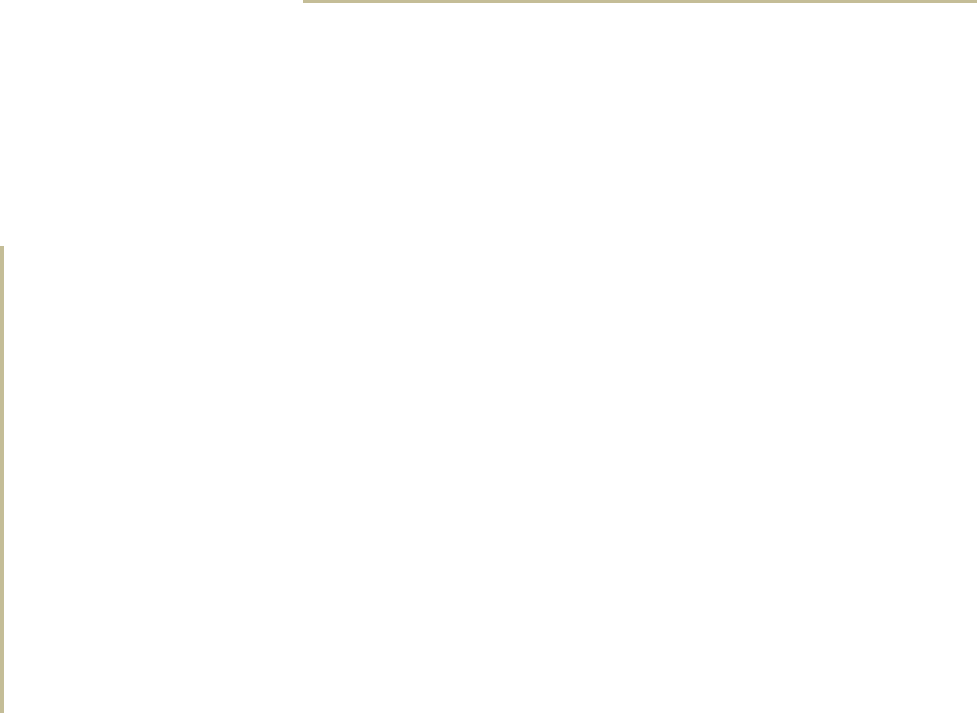
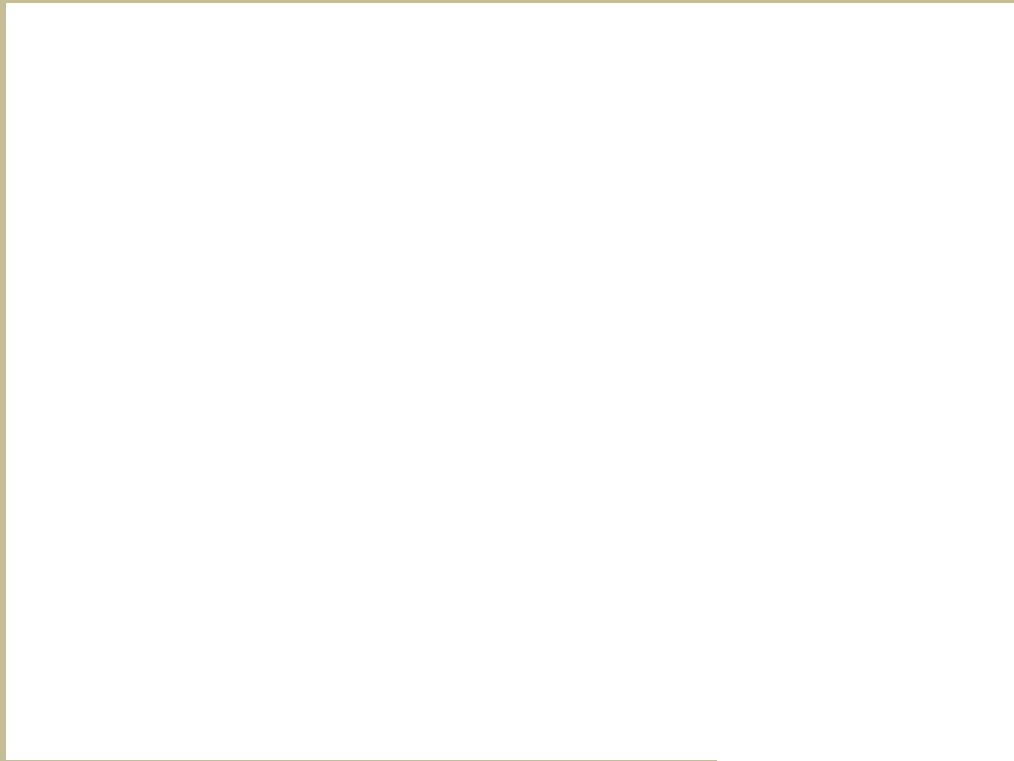


# Повар

- История профессии: 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....

# Искусство кулинарии!







# Как можно поступить на повара.

- После окончания общеобразовательной школы наступает время выбора профессионального учебного заведения. Стать поваром можно, поступив в учреждение среднего специального образования: профессионально-техническое училище, техникум, колледж. Обучение здесь ведется на базе 9 классов и 11 классов. В первом случае учеба продлится 3 года. За это время учащийся освоит дисциплины общеобразовательного курса, аналогичные программе 10-11 класса средней школы, и приобретет профессиональные навыки. Для выпускников 11 классов предусмотрено обучение только специальным предметам в течение 1,5-2 лет.

# Категорически запрещено!

- Поваром не может работать человек, страдающий некоторыми видами острых и хронических заболеваний: бронхиальная астма, гипертония, порок сердца, гастрит, язвенная болезнь, сахарный диабет, почечная недостаточность, ревматизм, деформации позвоночника и грудной клетки, экзема, бактерионосительство и др.

# Массовость и уникальность профессии

- Профессия повар, по-своему, уникальна. Хотя, некоторые люди не воспринимают её такой, считая, что в поварском искусстве нет ничего сложного: надо просто соединить ингредиенты, а печь сама доведёт блюдо до 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.

# Самые высокооплачиваемые шеф-повара в мире по оценке журнала Forbes

- Первую позицию рейтинга занимает Гордон Рамзи (Gordon Ramsay)
  - Это известный британский кулинар, который заработал 38 млн. дол. Он является владельцем ресторанов в самых разных частях света: Лондон, Дубай, Нью-Йорк и пр. Принимает участие в кулинарных телепередачах «Ramsay's Kitchen» в Англии и «Hell's Kitchen» в штатах.
  - Второе место занимает Американка Рейчел Рэй (Rachel Ray).
  - Рейчел известная ведущая на телеканале «Food Network» (Сеть Питания), увлекается изучением национальных кухонь всего земного шара. Заработала 25 млн. дол. Но помимо кулинарных увлечений, Рейчел также пишет книги, выпускает журнал и снимается в рекламных роликах.
- И.т.д





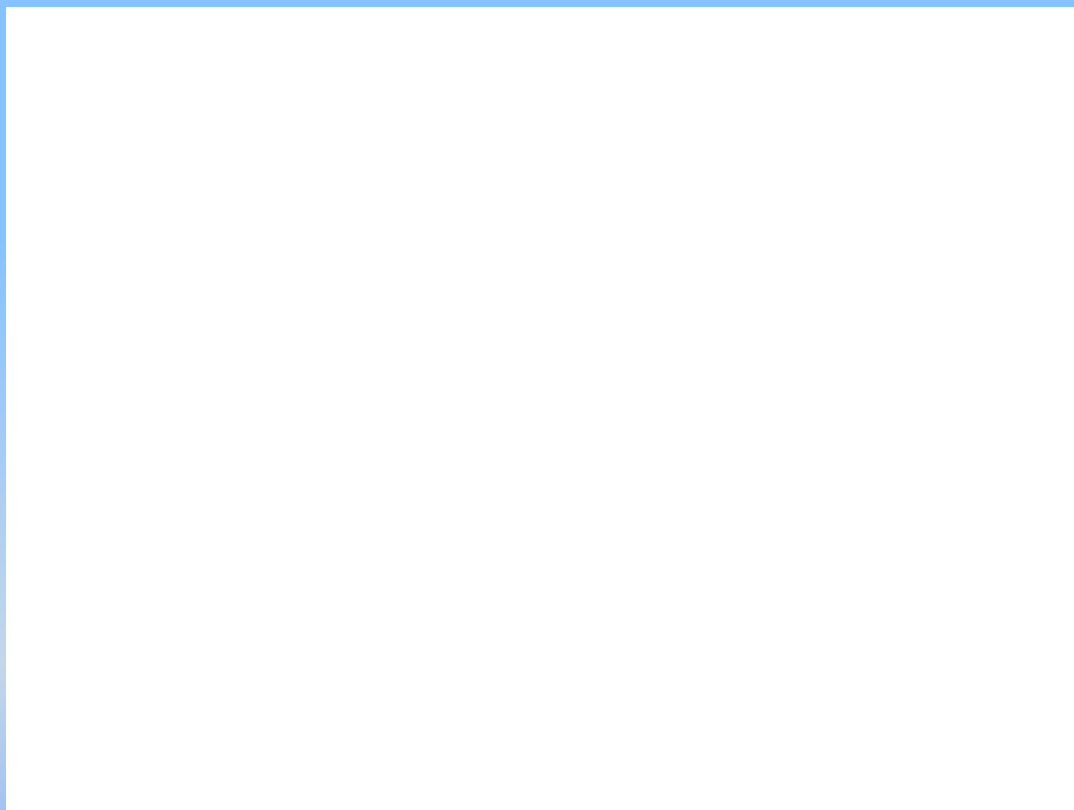
# Риски профессии:

- 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

## **Разновидность профессии.**

**Шеф-повар** составляет заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырьё, обеспечивает их своевременное получение со склада, контролирует сроки, ассортимент, количество и качество их поступления и реализации. Обеспечивает на основе изучения спроса потребителей разнообразие ассортимента блюд и кулинарных изделий, составляет меню.

—  
**Повар-  
кондитер** специал  
изируется на  
кондитерских  
изделиях.



# Повар-технолог

- **Повар-технолог** организует процесс приготовления продуктов. Определяет качество сырья, рассчитывает его количество для получения порций готовых продуктов, калорийность суточного рациона, составляет меню и преЙскуранты. Распределяет обязанности в бригаде поваров. Контролирует процесс приготовления кулинарной продукции, разрабатывает рецепты новых фирменных блюд и составляет на них технологические карты. Оформляет необходимую документацию, инструктирует поваров. Ведет полный учет материальных ценностей, оборудования, сырья, готовой продукции.

# Повара - роботы

В наш век высоких технологий  
появились и повара-роботы.  
Ниже о некоторых из них:

Необычный повар приступил к работе в одном из ресторанов японского города Нагойя. Это робот Fua-Men, который может выполнять как второстепенные кухонные работы, например мыть посуду или нарезка и шинкование продуктов, так и исполнять роль шеф-повара, готовя основные блюда и закуски с напитками для них. Скорость работы Fua-Men такова, что необычный повар может приготовить до 80 комплексных обедов в сутки.

Робот **Motoman SDA10**, созданный компанией Toyo Riki из Осаки, умеет жарить национальные японские лепёшки окономияки так, что повара рискуют вскоре остаться без работы. Как и человек, робот Motoman SDA10 при приготовлении окономияки пользуется парой рук — только механических.

Motoman SDA10 обжаривает лепёшки с обеих сторон, переворачивая их при помощи тех же лопаточек, а затем выкладывает их на блюдо, интересуясь при этом у клиента, какие соус и приправы он предпочитает. О том, насколько результат получается съедобным, не сообщается.



Инженеры японской  
компании Suzumo  
Machinery представили  
своего нового робота  
Shari, который  
занимается  
приготовлением, причем,  
делает это крайне быстро.  
Во время часовой  
демонстрации он  
приготовил 3,6 тысячи  
классических роллов —  
это значит, что его  
производительность  
составляет 1 ролл в  
секунду.

# **День повара!**

**Ну и наконец о главном: 20 октября кулинары всего мира отмечают своей профессиональный праздник – День повара, который был учрежден конгрессом Всемирной ассоциации кулинарных сообществ в 2004 году.**

**Спасибо за внимание!**