



Содержание!

- Общая характеристика профессии
- Требования к индивидуальным особенностям специалиста
- Медицинские противопоказания
- Требования к профессиональной подготовке



Общая характеристика профессии

- *Готовит супы, вторые блюда, кондитерские изделия другую пищу. Знает, как правильно хранить продукты, помнит рецепты приготовления разных блюд и умеет красиво оформлять приготовленное. Организует хранение продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами. Несмотря на то, что повар на предприятиях общественного питания пользуется установленными рецептами блюд, он может вносить в них изменения в зависимости от качества сырья и контингента потребителей. Работает в помещении, в условиях повышенной температуры.*



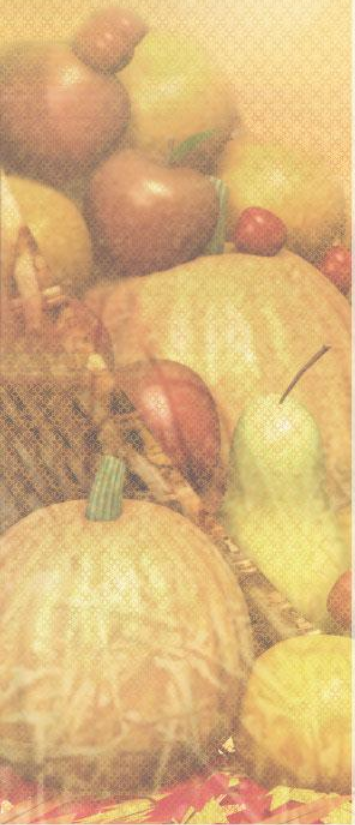
Требования к индивидуальным особенностям специалиста

- *Для деятельности необходимы тонкое цветоразличение, хорошая зрительно-двигательная координация (на уровне движений рук). Должен быть физически выносливым, иметь хорошие долговременную память, объемный и линейный глазомер, умение концентрировать внимание. Ему нужны тонкое чувство времени, высокая чувствительность к оттенкам запаха и вкуса, воспроизводящее воображение (способность глядя на рецепт, представить внешний вид и вкус блюда), ответственность, честность.*



Медицинские противопоказания

Работа не рекомендуется людям, страдающим следующими заболеваниями: органов дыхания (бронхиальная астма, туберкулез и др.); сердечно-сосудистой системы (гипертония, порок сердца и т.п.); органов пищеварения (хронический гастрит, язвенная болезнь, сахарный диабет и др.); почек и мочевых путей (нефрит, почечная недостаточность и др.); опорно-двигательного аппарата (хронический ревматизм, деформации позвоночника и грудной клетки и др.); нервной системы (менингит, опухоли нервной системы и др.); болезни кожи с локализацией на кистях рук (экзема и др.); бактерионосительство.



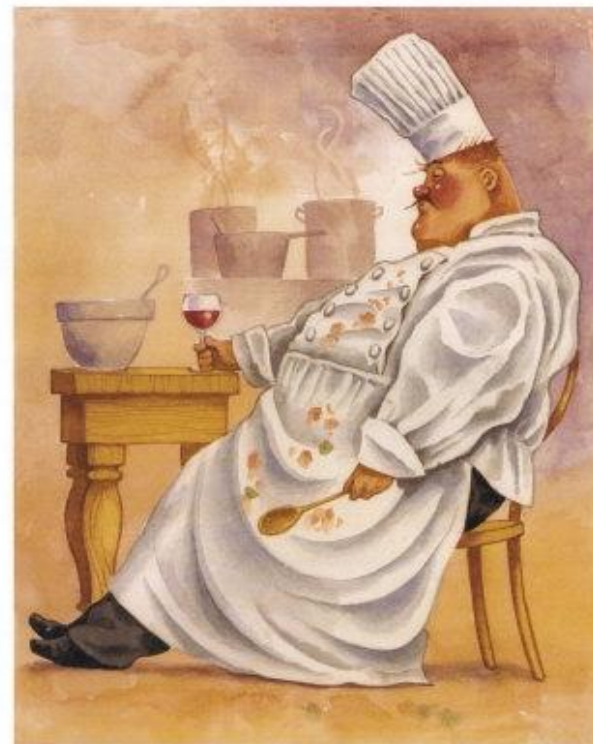
Требования к профессиональной ПОДГОТОВКЕ

Должен знать правила хранения продуктов, режимы их обработки, нормы, соотношения и последовательность закладки продуктов, рецепты блюд, правила эксплуатации оборудования, санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления пищи, физиологию питания, основы лечебной и диетической кулинарии. Должен уметь обрабатывать различные продукты, приготавливать блюда в соответствии с рецептами, использовать специальное оборудование.

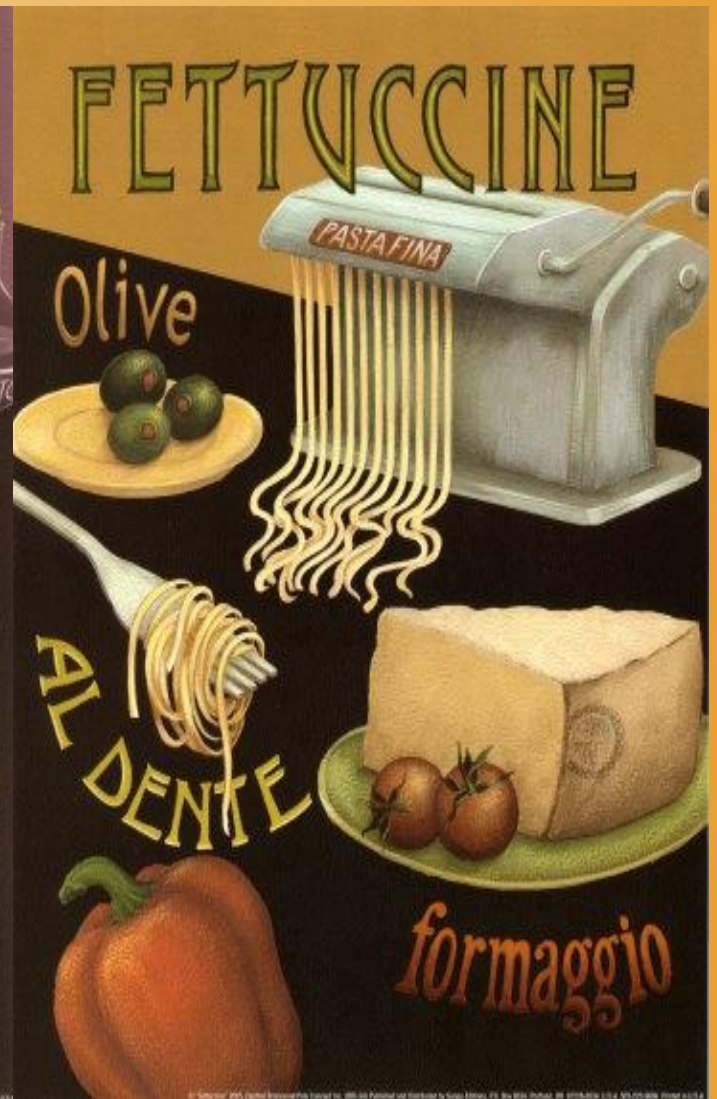
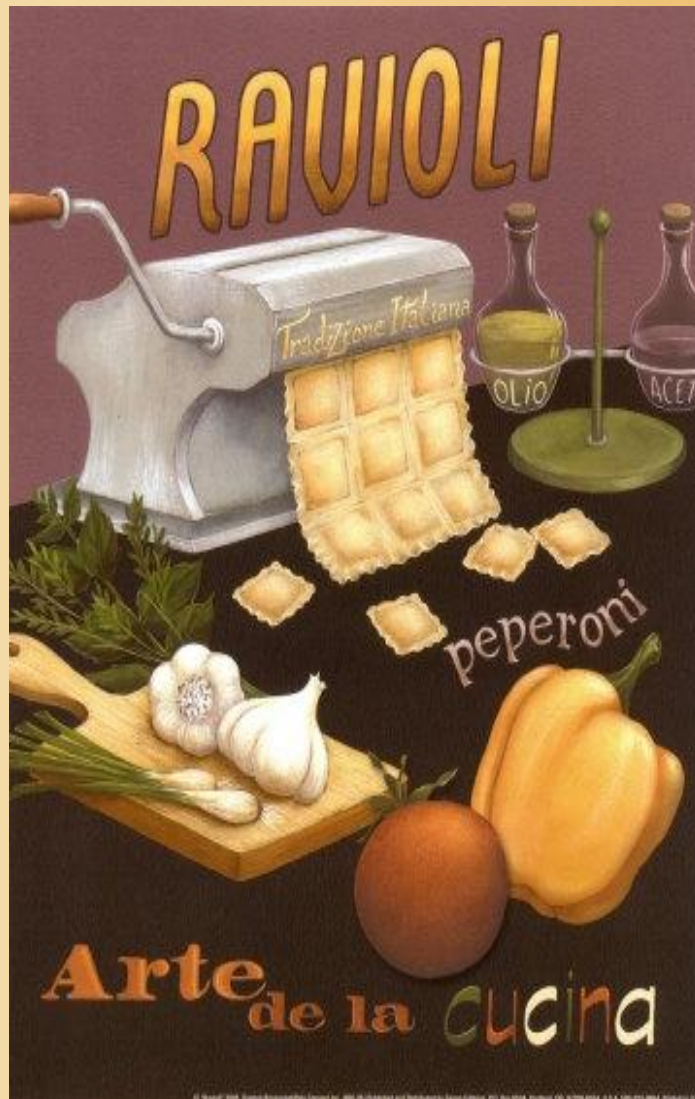


Родственные профессии

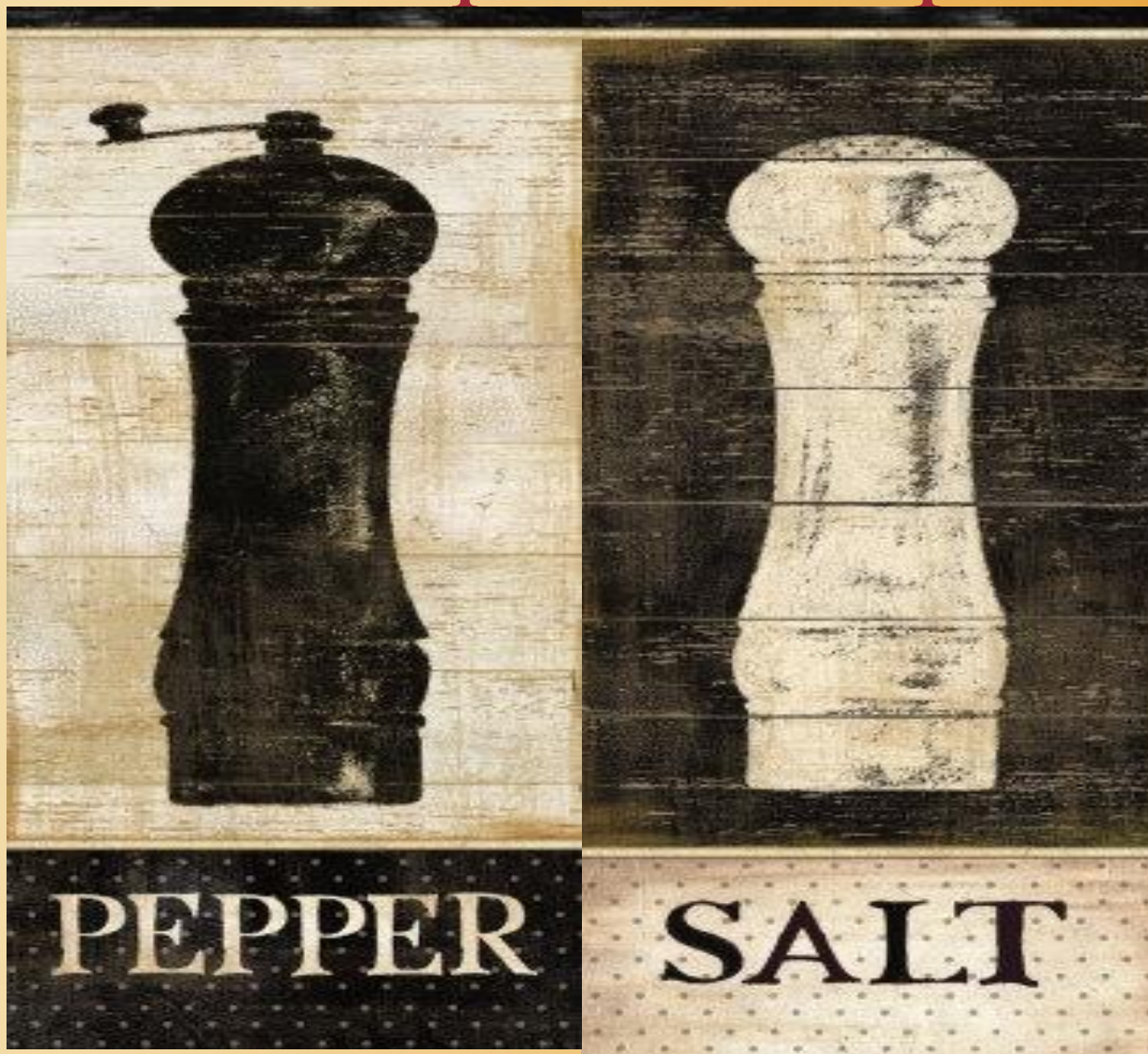
*Бармен,
изготовитель
пищевых
полуфабрикатов,
кулинар блюд из
рыбы и
морепродуктов,
пекарь, кондитер,
повар.*



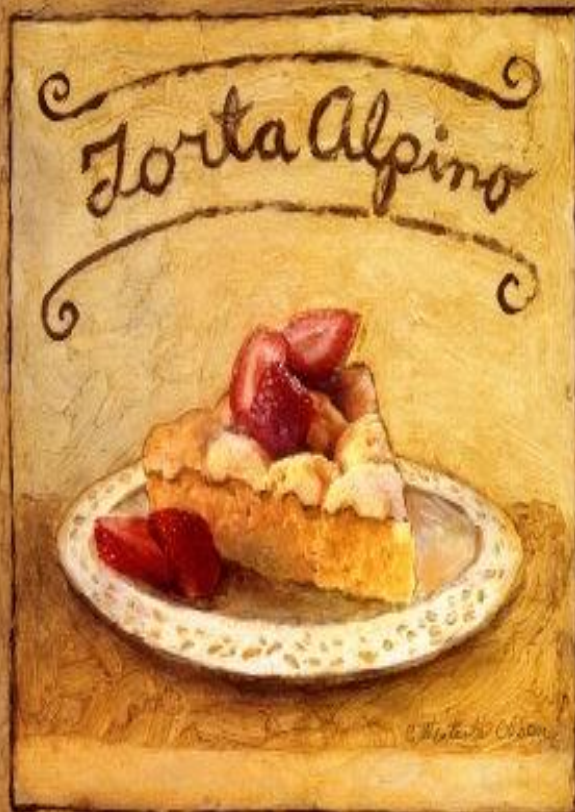
Повар-кондитер ☺



Повар-кондитер ☺



Повар-кондитер ☺



Повар-кондитер ☺



shake

МОCHA JАVА



МОCHA JАVА
shake

1 cup of milk, 1/2 cup of 2% milk and 1/4 cup of heavy cream, 1/2 cup of chocolate syrup, 1/2 cup of milk, 1/2 cup of coffee, 1/2 cup of brown sugar, 1/2 cup of milk and 1/2 cup of coffee, 1/2 cup of milk and 1/2 cup of coffee. Top with whipped cream.

Serves 2 *Wm. H. Felt*

© 2000 Wm. H. Felt. All rights reserved. Photo: Wm. H. Felt

LATTE

1 shot regular espresso
1 cinnamon stick
2 1/2 teaspoons sugar
1 cup steamed milk
Ground cinnamon or nutmeg

Place espresso and cinnamon stick in mug. Stir sugar into coffee. Blend milk in blender at high speed until foamy. Pour milk into mug of coffee, spoon foam on top. Sprinkle with cinnamon or nutmeg.



Donna