

МОЯ ПРОФЕССИЯ – МОЕ ПРИЗВАНИЕ

Повар-технолог





ПОВАР-ТЕХНОЛОГ

Человек, который занимается
приготовлением пищи
в заведениях
общественного питания.

**«Хороший повар –
это много
характера,
фантазии и
чувства»**

**ЭМИЛЬ ЮН, шеф-
повар**



ИСТОРИЯ ПРОФЕССИИ

От поколения к поколению передавали люди опыт приготовления пищи. Они бережно хранили все традиции, связанные с едой, понимая, что пища - основа жизни, здоровья и благополучия. Кулинария как наука возникла в России лишь в конце XVIII века.



Специфика профессии

Работа повара состоит из нескольких этапов:

- ✓ получение исходных продуктов;
- ✓ соблюдение технологий и рецептур приготовления блюд;
- ✓ обеспечение процесса приготовления блюд: подготовка необходимого оборудования, заготовка полуфабрикатов;
- ✓ правильная эксплуатация кухонного оборудования;
- ✓ обеспечение должного учета и хранения продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами;
- ✓ реализация продукции.





Положительные стороны профессии

- ✓ Умение правильно и вкусно готовить можно применять дома, удивляя и радуя своих близких;
- ✓ Карьерный рост, в дальнейшем можно открыть собственное кафе или ресторан;
- ✓ Может переквалифицироваться в преподавателя соответствующих дисциплин;
- ✓ повара никогда не бывают голодными.





Отрицательные стороны профессии

- ✓ Работа требует большой физической выносливости и ответственности.
- ✓ Травмоопасность

Несмотря на минусы, можно сказать, что профессия повар очень даже интересна, главное иметь талант и любовь к этому делу. Ведь именно любовь к кулинарии и определенные навыки позволят вам работать, двигаться и развиваться, и конечно же хорошо зарабатывать.



Личные качества повара



- ✓ 1. Умный
- ✓ 2. Энергичный.
- ✓ 3. Общительный.
- ✓ 4. Позитивный.
- ✓ 5. Легко находить контакт с людьми
- ✓ 7. Уверенный в себе.
- ✓ 8. Решительный.
- ✓ 9. Организованный, собранный.
- ✓ 10. Ответственный
- ✓ 12. Требовательный
- ✓ 13. С хорошим кулинарным вкусом
- ✓ 14. С хорошим эстетическим вкусом
- ✓ 15. Креативный.

ТОП-8 лучших

Эктор Хименес-Браво

Всемирно известный шеф-повар, преподаватель кулинарного искусства, основатель компании

Bravo Restaurant Group, владелец ресторана в Киеве, основатель Международной кулинарной и кондитерской



Hector Jimenez Bravo
КУЛИНАРНАЯ АКАДЕМИЯ

Hector Jimenez Bravo
CULINARY ACADEMY

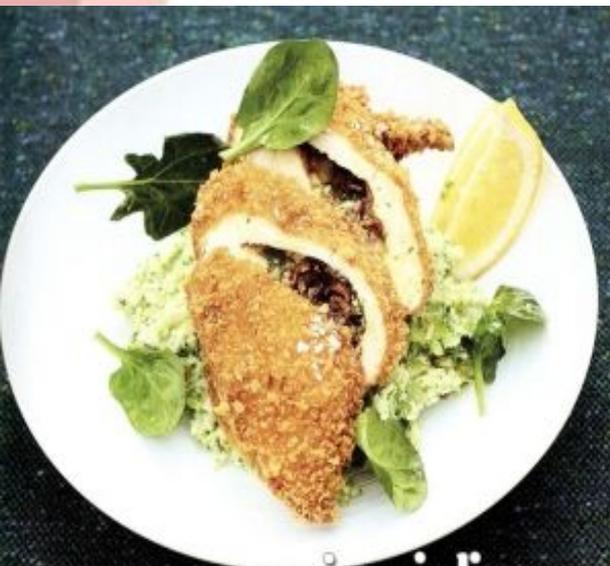
Ренат Агзамов

Чемпион России по кондитерскому искусству, лицо бренда «Фили Бейкер», популярный пекарь среди звезд отечественного шоу-бизнеса. Телеведущий шоу-программ «Тили-Теле тесто» и «Кондитер».



Джеймс Тревор Оливер

Английский повар, ресторатор, телеведущий, популяризатор домашней кулинарии и здорового питания. Автор известных кулинарии.



и другие... Арам

М

Пьер

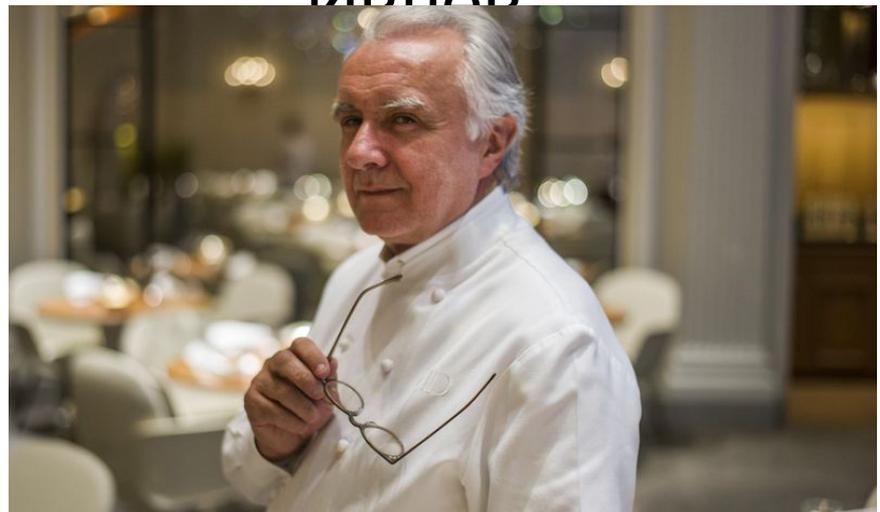


Поль Бокюз

Константин
Ильков



Ален



Краткая характеристика профессии:

Определяет качество продуктов, рассчитывает их количество для получения готовых блюд. Распределяет обязанности между поварами и контролирует их работу. Отвечает за исправность оборудования и качество готовых блюд.



Требования к особенностям специалиста:

- Зрительная и вкусовая чувствительность;
- Образная память;
- Творческие способности;
- Эстетический вкус;
- Аккуратность;
- Коммуникабельность.

Требования к профессиональной подготовке:

Должен знать правильность оформления необходимой документации; умение вести учет материальных ценностей, оборудования, сырья, готовой продукции; должен уметь разрабатывать рецепты новых блюд.

ПОВАР-ТЕХНОЛОГ



**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ**

