

# Профессиональная ЭТИКА повара.

Подготовила  
Студентка  
Группы ДДЛ-116  
Власова Ксения.

Трудовая деятельность работников общественного питания с одной стороны направлена на улучшение свойств сырья и получения высококачественной продукции, а с другой на улучшение процесса обслуживания потребителей. Любая ошибка, небрежность, невнимательность в работе повара могут привести к тяжким последствиям. Поэтому к работникам этой профессии предъявляются такие требования как внимательность, точность дозирования, быстрота реакции а также, что не мало важно внешний вид повара.



Профессия повара требует максимум точности и внимания. Необходимо уметь точно отмерить количество продуктов, правильно соблюдать все процессы приготовления определённой пищи, а потом ещё и красиво украсить приготовленное блюдо. Во всём мире считается, что лучшие повара – мужчины. Мужчины в этом деле более старательны и самокритичны.



Только они могут из обычного блюда раз за разом создавать шедевры. Профессия повара обязывает знать все тонкости приготовления и хранения продуктов, умея при этом отличить качественные от испорченных. В памяти должны «крутиться» множество рецептов самых разнообразных блюд, порой, подкреплённые своими придуманными и модифицированными рецептами.



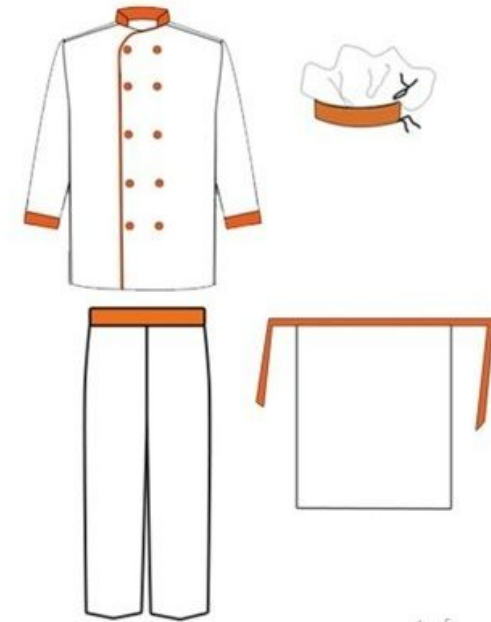
Повара должны уметь пользоваться и быстро разбираться в технических новинках, помогающих увеличить скорость и комфорт работы. А профессия повар-кондитер, вообще, требует умения превосходного оформления изготовленных продуктов – они должны свои внешним видом «заманивать» потенциального покупателя.



Эстетика спецодежды предполагает прежде всего чистоту. Грязный передник или куртка резко снижают настроение работающего, к тому же расцениваются как нарушение санитарного режима. Надев аккуратную форму, человек внутренне как бы подтягивается. Опрятно одетый повар всегда вызывает уважение и почтительное отношение потребителей.



Цвет и характер рабочей одежды помимо функционального назначения стимулирует стремление к чистоте и порядку. Поэтому в тех помещениях, где требуется особая чистота, в качестве основной формы одежды должны быть белые халаты. На крупных предприятиях рекомендуется иметь различную по цвету одежду для работников разных цехов. Характер санодержды повара зависит от специфики работы. Чаще всего это комплект из куртки (или халата), передника и головного убора.



Головной убор, входящий в комплект санодержды, служит для того, чтобы убирать волосы. Форма высокого поварского колпака выработана многовековой практикой и наиболее рациональна. Это традиционный головной убор повара-мужчины во всех странах мира. Помимо хорошего эстетического вида поварской колпак создает еще и воздушную прослойку над головой, предохраняющую ее от перегрева в условиях высокой температуры горячих цехов. Для женщин, естественно, более приемлема крахмаленная косынка.





Женщинам, как известно, свойственно стремление к украшению своей одежды, что в условиях производства недопустимо. На лацкане спецодежды может быть только фирменный значок предприятия, который наряду с другими постоянными фирменными элементами служит предметом профессиональной гордости работников кафе или ресторана.



В общении с потребителем повар должен владеть своим поведением. При этом он руководствуется нормами поведения принятыми в нашем обществе, а так же профессиональным требованиям таким как: постоянная приветливость, вежливость, тактичность, радушие ко всем требованиям. Повар должен общаться не теряя собственного достоинства. Но этическая культура общения повара с потребителем не должна сводиться к формальной вежливости, корректности в работе это еще не подлинная культура общения. Доброжелательный настрой повара как бы обязывает подлинному настроению.



Таким образом работники общественного питания пропагандируют правила этикета выполняя тем самым определенную воспитательную роль. а также воздействуют эстетические вкусы, культуры поведения за столом, консультации по вопросам сочетания блюд и напитков. В ответ на радушное обслуживание, потребители стремятся быть умеренными в своих требованиях. Разумеется доброта должна быть искренней, ведь доброта располагает друг к другу. Лучшая форма проявления радушия не принужденная естественная улыбка.



Настоящий повар по праву гордится своим мастерством, для него нет высшего укора, чем мнение потребителей. Потому-то повар – это творец не только блюд, но и хорошего настроения, ведь хорошо приготовленное блюдо – настоящее произведение искусства.





**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**