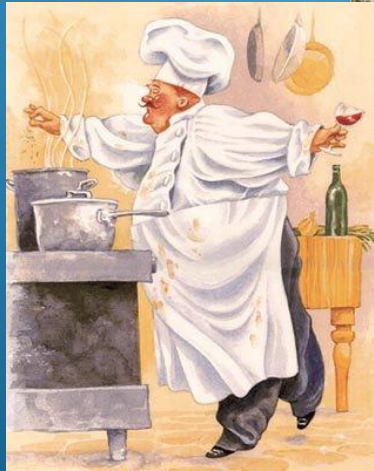


ПРОФЕССИЯ - ПОВАР

Повар — это человек, профессией которого является приготовление пищи; в настоящее время, как правило, на предприятиях общественного питания.

Слово «повар» произошло от восточнославянской «вар», означавшего кипящую воду и жар[1]. На флоте должность повара называется кок'.



Работа не рекомендуется людям, страдающим следующими заболеваниями:

- органов дыхания;
- сердечно-сосудистой системы;
- органов пищеварения;
- почек и мочевыводящих путей;
- опорно-двигательного аппарата;
- нервной системы;
- болезни кожи с локализацией на кистях рук;
- бактерионосительство.



Профессию повара можно приобрести в специальных колледжах, среднетехнических учебных заведениях и профессиональных технических училищах.



РАЗНОВИДНОСТИ ПРОФЕССИЙ

- 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. Осуществляет постоянный контроль над технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья и соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены. Осуществляет расстановку поваров и других работников производства. Составляет график выхода поваров на работу. Проводит бракераж готовой пищи. Организует учет, составление и своевременное представление отчётности о производственной деятельности, внедрение передовых приемов и методов труда.
- Повар-кондитер
- Специализируется на кондитерских изделиях.
- 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.





Хороший повар должен быть знаком с современным кухонным оборудованием,

- умеет готовить блюда различной сложности,
 - знает разные национальные кухни и диетическое питание,
 - умеет сервировать стол,
 - соблюдать этикет.
- Профессиональный повар, шеф-повар имеет навык составления меню и правильного рациона питания семьи, в том числе детей, спортсменов, Наши кандидаты имеют опыт проведения крупных банкетов и праздников. В связи с этим, нет необходимости приглашать дополнительных специалистов, если в Вашем доме намечается торжество.

ЗАКУСКИ	
Буженина 100/30/45 г	245 р.
Ножка свиная шейка, шпигованная овощами и запеченная с армянскими специями.	
Крылышки куриные «Баффало» 180/30/20 г	135 р.
Жульен куриные крылышки в кларе, с соусом «Бочка»	
САЛАТЫ	
Салат «Гриная шалка» 150 г	125 р.
Приготовлен из филе куриного на гриле, ветчины и сыра. Под соусом «Тартар» с «шалкой» из лаваша.	
Салат из говядины 150 г	145 р.
Теплый салат из говядины со свежими овощами и кедровым орехом.	
СУП	
Суп-пюре из зеленого горошка 350/50/2 г	135 р.
Сильный весенний супчик из зеленого горошка с поджаренным беконом.	
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	
Жаркое из свинины 300/45 г	205 р.
Классическое жаркое из свиной шейки, томленое с овощами и грибами.	
Хрустящая курица 300/50/20 г	230 р.
Курица бжего, фаршированная сливочным сыром и кориандром в хрустящей «рубашке» из картофеля.	
Шашлык Двойной 175/100/30/20 г	205 р.
Сочный шашлык из свинины и судака на шашлыке.	

Директор: Захарченко А.В.
 Для бронирования: Ринчен М.В.



Обязанности повара:

- Приготовление вкусного и здорового питания;
- Закупка продуктов и всего необходимого для приготовления пищи;
- Знание диетологии и учет индивидуальных особенностей питания каждого члена коллектива;
- Сервировка стола;
- Уборка кухни и содержание кухонного инвентаря в чистоте;
- Загрузка/разгрузка ПММ;
- Калькуляция и составление специального меню (по договоренности);
- Дополнительные обязанности (по договоренности).





- Непривычными для русского слуха, но необходимыми в ресторанном деле являются такие специальности: соусье (специалист по приготовлению соусов); грилье (специалист по грилевой обжарке); энтреметье (этот повар отвечает за овощные блюда и гарниры); патиссье (строго говоря - пекарь, отвечает за собственную выпечную продукцию ресторана), пассонье (готовит рыбу); роттисье (специалист по мясным блюдам и соусам к ним), а также ряд других. Структура кулинарной бригады сложна, и каждый повар работает на пользу общему делу под руководством шефа, используя собственный узкоспециальный инструментарий навыков.



**ВОТ ТАКИЕ ОНИ –
ПОВАРЫ!** Начало XX в.