



# ПРОФЕССИЯ ПОВАР



Презентацию подготовили:

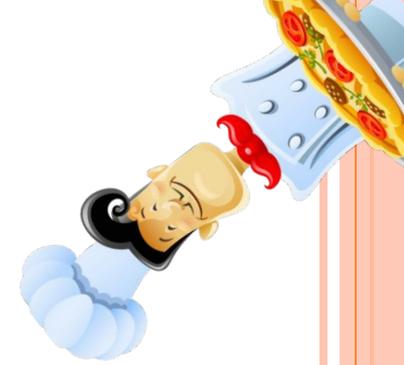
Александров Артем

Дугушкин Валентин

Мищук Андрей

Жданов Марк

# ДЛЯ ЧЕГО ЭТА ПРОФЕССИЯ?



- Повар - это специалист в области приготовления пищи, свободно ориентирующийся во всем многообразии мировой кулинарии, а также последних тенденциях и новинках. Кроме того, профессия повар подразумевает умение пользоваться и быстро обучаться работе с разнообразными техническими новинками, увеличивающими скорость и качество работы. Мастера вкуса должны не только определять готовность и качество блюда по его цвету, запаху, виду и вкусу, но и уметь художественно украсить его, так чтобы оно привлекало внимание и возбуждало аппетит. Немаловажным профессиональным качеством является отличная память, ведь кулинар должен четко помнить рецепты, соблюдать нормы закладки продуктов и помнить особенности технологической обработки каждого продукта, с которым работает. Вот такая, довольно сложная и физически трудная профессия - повар.



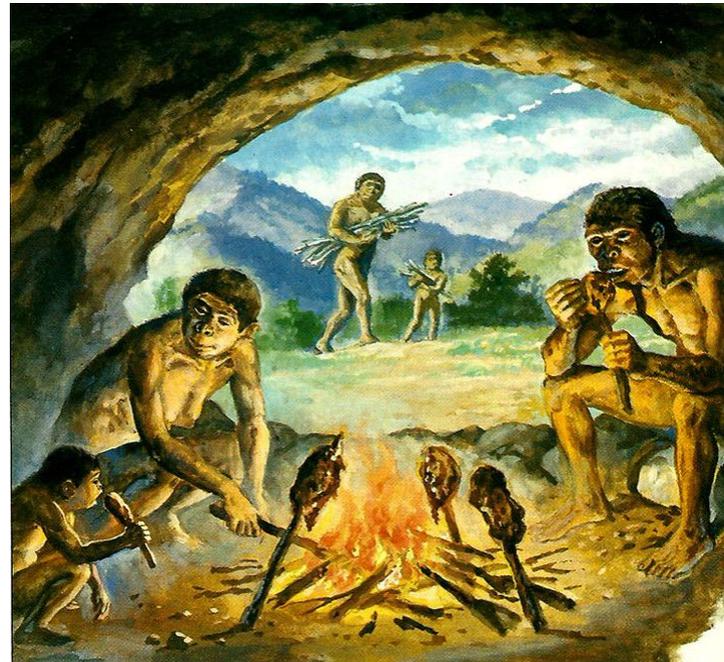
# ТВОРЧЕСТВО В ЭТОЙ ПРОФЕССИИ

- ❑ Вы хорошо знаете, как «сделать людям вкусно», или же хотите научиться? Тогда профессия повара для вас. Это интересная профессия, дающая простор фантазии и позволяющая кулинару проявить свои творческие способности. Это же время и нелегкая: в некоторых организациях требуется работать по 12 часов в сутки по 2—3 дня подряд.
- ❑ Из казалось бы самых обычных продуктов питания, можно вытворить что – то чудесное...Повар, это тот же художник, но рисует он своим воображением, вместо красок использует ингредиенты, вместо кисти нож...
- ❑ Эта профессия для людей с хорошим воображением...Они могут из апельсина и киви сделать хоть солнце, хоть пальмы на берегу пляжа...Из яйца и помидора с майонезом сделать мухомор...
- ❑ Но главное в профессии удовлетворить чувство голода кого – либо человека, ведь кто – то же должен увидеть ваш шедевр



# ЛЕГЕНДА О ПОЯВЛЕНИИ ПЕРВЫХ ПОВАРОВ...

- Первым поваром в истории человечества стал первобытный охотник, случайно обжаривший кусок своей добычи на костре. Пещерные люди, вкусив приготовленное таким образом мясо, стали постоянно жарить его на костре. И довольно скоро, методом «проб и ошибок», выяснили, что у кого-то мамонт получается сочным и вкусным, а у некоторых вообще несъедобным. Конечно, приготовление пищи стали доверять тому, у кого выходило вкусней. Таким или примерно таким образом зародилась профессия повар.



# ТРЕБОВАНИЕ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ БЫТЬ ПОВАРОМ

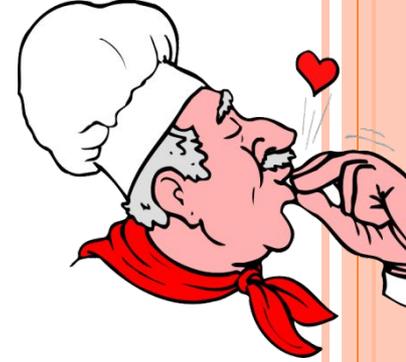
- Никто не станет спорить с утверждением, что повар - хорошая профессия, как и певец, летчик или педагог. Вот только для работы по каждой из этих специальностей необходимо обладать определенными личностными характеристиками. Для специалиста в кулинарном искусстве важным является сочетание скрупулезной\* точности и богатой творческой фантазии, отличной памяти и высокой креативности. Внимание, аккуратность и высокий уровень организованности характеризуют специалиста высокого уровня. Для повара, стремящегося достичь вершин профессионального мастерства, необходима выносливость, сочетающаяся с высоким уровнем стрессоустойчивости, так как работать придется в довольно сложных условиях по 10-12 часов в день. Кроме того, те, кто умеет работать в команде, смогут быстрее адаптироваться и развить свои кулинарные навыки и умения

\* **-скрупулёзный-**; чрезвычайно тщательный, точный до мелочей



# ИСТОРИЯ ЭТОЙ ПРОФЕССИИ

История поварской деятельности! Античный мир знал поваров как людей, способных доставить удовольствие, которое так ценили расточительные римляне и невоздержанные греки. Сначала поварами в римских домах были хозяйки или невольницы. Впоследствии римляне все чаще стали нанимать поваров для того или иного случая, а позже появились и постоянные повара. Первые школы поваров были организованы в Древнем Риме, их отцом стал известный в то время повар и гурман Аптиций. В Древней Персии изобретатели новых необычных блюд щедро вознаграждались царем. Бывали, конечно, и исключения — например, привыкшие к суровым условиям жизни спартанцы совершенно не признавали удовольствий от кулинарных изысков, и с презрением относились к профессии повара. С течением времени повара все более и более совершенствовались в своем искусстве. Начался обмен рецептами между собой, выходили в путешествия.



# ИСТОРИЯ ЭТОЙ ПРОФЕССИИ НА РУСИ

На Руси первые профессиональные повара появились при дворах киевских князей. Уже в XVII веке, во время правления Петра I в Россию начинают привозить не только новые необычные продукты, но и умелых поваров из разных стран. В конце XIX века в России одна за другой начинают открываться кулинарные школы, где готовят профессиональных поваров. Первая поварская школа в Европе появилась в XIX веке в Англии, затем кулинарные школы начали появляться и в других странах. Во Франции считалось, что обучаться поварскому делу надо с 6-7 лет, иначе повар не сможет быть по-настоящему искусным. От поваров, служивших при дворе того или иного князя, например, зависело настроение их господина. Повара могли создавать репутации знатных домов и даже целых государств.





# ПОВАРА НА РУСИ



СТАНЬ ПОВАРОМ, ВЕРЬ В ЛУЧШЕЕ, ТЫ МОЖЕШЬ  
СДЕЛАТЬ ВСЕ ЧТО ЗАХОЧЕШЬ...

На этом наша презентация подходит к концу...Мы советуем вам стать поваром,  
ведь это одна из тех работ где ваше воображение беспредельно.

А таких минимум...

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**

