

# Профессия “Повар”

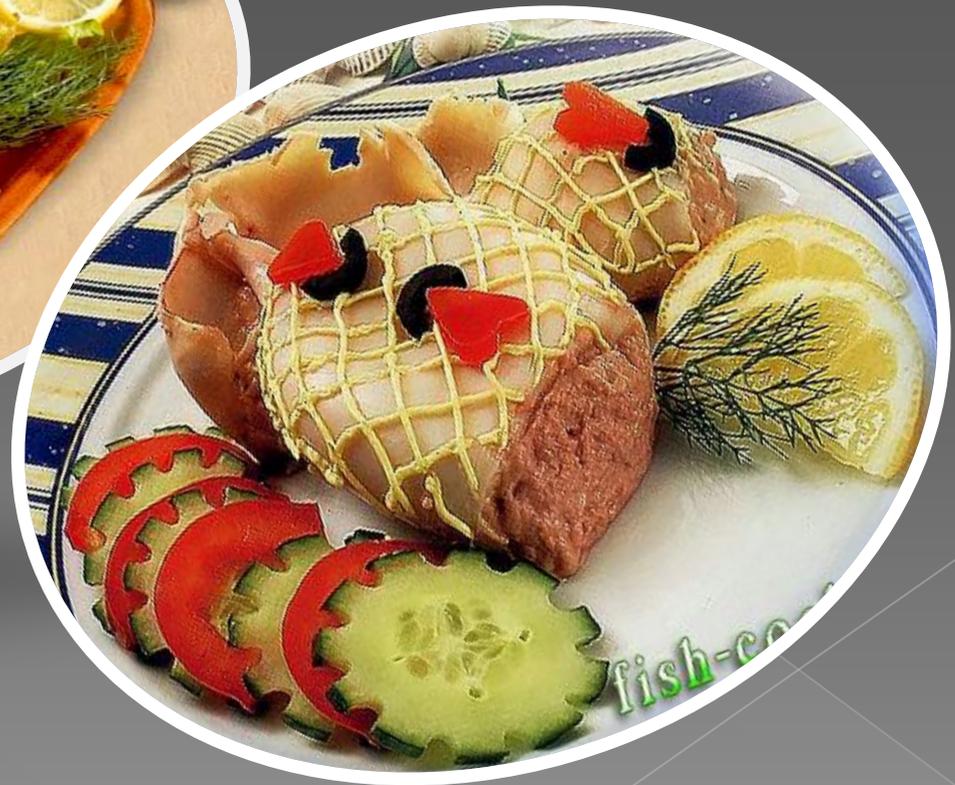


**Выполнила:  
Ученица 9 г класса  
МОУ СОШ №3  
Фотеева Дарья**

# Содержание

- 1. Повар
- [2. Историческая](#)
- [3. Общая харак](#)
- [4. Требования к](#) [остям повара](#)
- [5. Требования к](#) [ованиям повара.](#)
- [6. Медицинские](#)
- [7. Пути получени](#)
- 8. Родственные профессии





# Историческая справка.



Еще лет пятнадцать назад профессия повара не считалась престижной и не слишком хорошо оплачивалась. Но с конца 80-х годов прошлого века в столице и других городах стали появляться кооперативные кафе, бары, а с середины 90-х – рестораны, закусочные. Не все выдерживали конкуренции и закрывались, но, несмотря на это в Москве работает более 4000 тысяч предприятий общественного питания. И везде требуются повара.

# Общая характеристика профессии.

Производит расчет потребного сырья и выхода готовой продукции, составляет меню. Контролирует поступившее сырье на их соответствие заявкам и накладным документам по объему, качеству и ассортименту. Оформляет акты на недостачу веса, бой, брак. Осуществляет отвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре. При приготовлении блюд (изделий) выполняет следующие операции: процеживание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Регулирует температурный режим. Определяет готовность блюд и изделий по контрольно-измерительным приборам, а также по внешнему виду, запаху, цвету, вкусу. Производит художественное оформление блюд. Производит порционирование блюд. Осуществляет пуск, остановку, разборку, чистку, промывку используемого оборудования, своевременно определяет его неисправность. Повара 2-4-го разрядов осуществляют в основном подготовительные операции (переборку, мойку, очистку, дочистку после машинной чистки, нарезку, нарубку сырьевых продуктов, их подноску к месту изготовления готовой продукции). Повара 5-6-го разрядов специализируются на приготовлении заказных и фирменных блюд, блюд национальной и иностранной кухни, приготовлении изделий и блюд для выставок-продаж. Повар работает в помещении с повышенным содержанием паров, в условиях повышенной температуры.



menu.ro

# Требования к ИНДИВИДУАЛЬНЫМ НАВЫКАМ.

- Физическая выносливость, хорошие обоняние и вкусовая чувствительность, умение концентрировать и распределять внимание, хорошая оперативная и долговременная память, а также организованность, дисциплинированность, аккуратность, честность.



# Требования к профессиональной подготовке

- Необходимо знание экономики и организации общественного питания, основ физиологии человека и эстетики, технологии приготовления блюд, рецептуры блюд, устройства и правил эксплуатации специального оборудования.





# Медицинские противопоказания

- Хронические заболевания органов пищеварения, органов дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервно-психические болезни, бактерио-и вирусносительство.



# Пути получения профессии

- Обучение можно пройти в профессионально-технических училищах, учебных комбинатах, техникумах (на базе 9-11 классов средней школы).



# Родственные профессии.

- Кондитер
- Технолог по пищевым продуктам