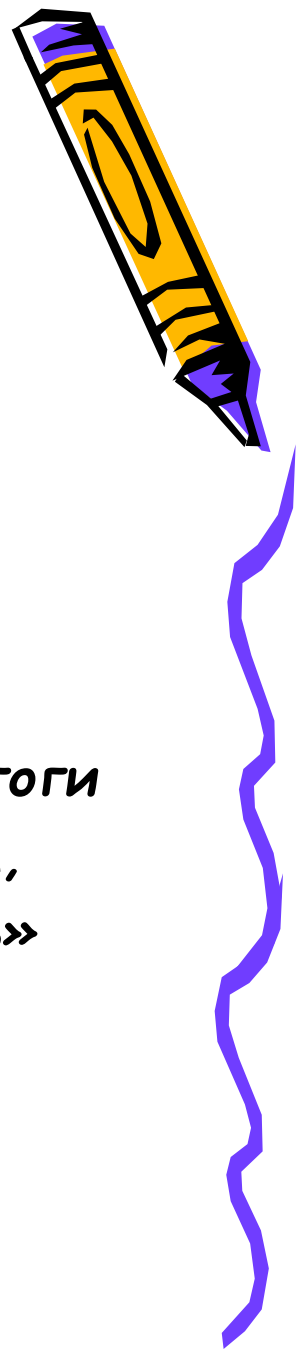


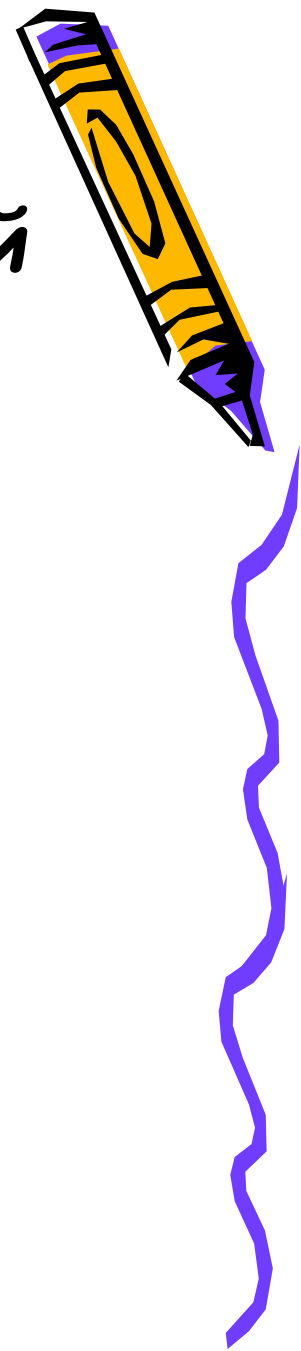
# Путешествие в мир профессий пищевого производства.



Социальные педагоги  
МУ КЦСДОДИМ,  
п/к «Магистраль»  
Киселёва Л.В.



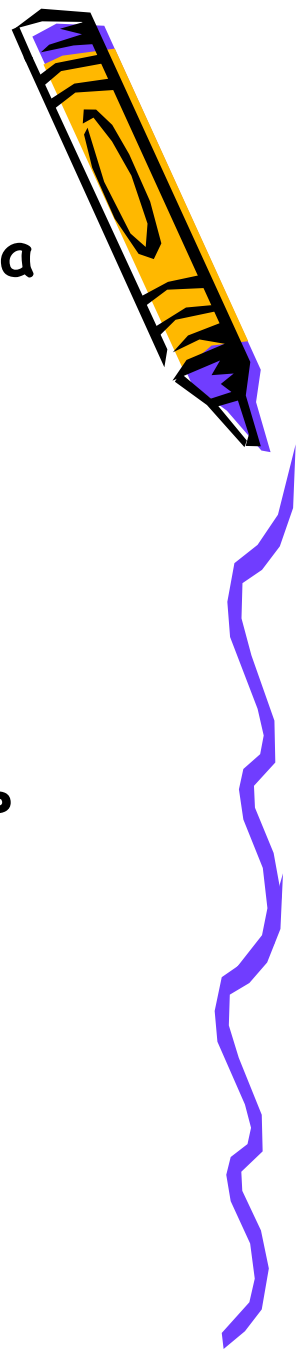
**Повар** — это человек, профессией которого является приготовление пищи; в настоящее время, как правило, на предприятиях общественного питания.



# Шеф-повар



Составляет заявки на необходимые продовольственные товары. Обеспечивает разнообразие ассортимента блюд составляет меню. Осуществляет контроль над технологией приготовления пищи.



# Повар-кулинар

- Кулинар производит расчет сырья и выхода готовой продукции, составляет меню, заявки на продукты и полуфабрикаты, осуществляет приготовление блюд, выполняет процеживание, замешивание, измельчение, формовку, фарширование, начинку изделий, регулирует температурный режим, определяет готовность блюд, изделий по контрольно-измерительным приборам, а также по внешнему виду, запаху, цвету, вкусу, производит художественное оформление блюд и кондитерских изделий, производит порционирование блюд.



**Повар-технолог** -  
организует процесс  
приготовления продуктов.  
Определяет качество  
сырья, рассчитывает его  
количество для получения  
порций готовых продуктов,  
калорийность суточного  
рациона, составляет меню  
и прейскуранты.  
Контролирует процесс  
приготовления кулинарной  
продукции.



**Сотэ́ шеф, соусье́** — Отвечает за соусы, за всё, что подается с соусом, также за тушение и обжарку в соусах.

**Рыбный повар, пуассоннэ́, пассонье́** — Готовит рыбные блюда, может отвечать за разделку рыбы и за специфические рыбные соусы/подливки.

**Мясной повар, ротиссье́** — Готовит мясные блюда, и их соусы. Разделкой мяса не занимается.



## Гриль-повар, грильярдье́

- — Отвечает за приготовление блюд на гриле, решетке, также на открытом огне.

- **Повар по-обжарке, фритюрье́** — Отдельная позиция человека, занимающегося обжаркой компонентов блюд (чаще мясных, поэтому комбинируется с ротиссье).

- **Овощной повар, энтреметье́** — В европейской системе кухни занят приготовлением салатов и первых блюд, а также овощных гарниров и овощных украшений.

- **Повар холодных закусок, гардманже́** — Отвечает за холодные закуски — и обычно за все блюда, которые готовятся и подаются холодными.

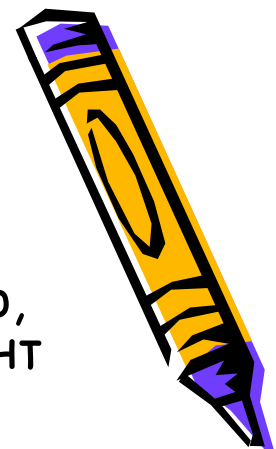
- **Повар выпечки, патиссье́. Не кондитер!** — Отвечает за выпечку, печенье, блюда, иногда за десерты (но они — как раз работа кондитера).



# Второстепенные должности



- **Сменный повар, повар-турне** — Повар, задача которого — быть в нужный момент ассистентом кому-то из шеф-де-парти.
- **Мясник буше** — Отвечает за первичную разделку мяса (дичи, птицы) и рыбы, также, при надобности — за последующую разделку на субпродукты.
- **Ученик повара; комí** — Так называют повара, вникающего в суть работы отдела кухни, или повара, сменившего отдел. Собственно, ясно из названия;
- **Внутренний повар, «домашний повар»** — Готовит блюда для самих работников производства, в том числе и для поваров кухни.
- **Мойщик посуды; эскулерí, эскулерье** — Один или несколько людей, моющих посуду во время работы, а также следящих за чистотой и санитарией кухни.







- Выбравшим себе эту профессию следует знать и о нелегком ее характере. Нашим мамам и бабушкам об этом известно, как никому: каждый день приходится кормить свои семьи. А представьте себе — накормить целый завод?! институт?! школу?! В эту профессию приходят по-разному. Кто-то заканчивает средние специальные заведения, кто-то учится азам прямо на рабочем месте.





Учительков Вам,

в выборе профессии!!!

