

A stylized, colorful illustration of a landscape. The foreground features rolling green hills in various shades of green, with a dark brown path winding through them. On the left, there is a green tree with a brown trunk, a purple flower, and an orange flower. A small red bird is flying in the sky above the tree. The background consists of light blue and white wavy bands representing the sky.

ВЫБОР ПРОФЕССИИ

Работу выполнил ученик 9 «А» класса Энс
Виталий

Цель

- Узнать больше об этой профессии

Перед выбором профессии я задумался, а что я умею? Я начал перебирать много вариантов, я вспомнил, что я абсолютно не переношу бумажные работы, и работа в офисе мне не по душе, я остановился на профессии повара.





Готовить я любил с детства.
Да я слышал, что после обучения трудно попасть
на работу с большим заработком, но не все же
начинают с высоты, каждый преодолевал гору
трудности, что бы добиться чего либо.

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.





Профессия повар, по-своему, уникальна. Хотя, некоторые люди не воспринимают её такой, считая, что в поварском искусстве нет ничего сложного: надо просто соединить ингредиенты, а печь сама доведёт блюдо до кондиции. Да и кто в наше время готовить не умеет? Любой человек смог бы работать поваром! Однако это не так. В этом деле главное — талант, чувство вкуса, фантазия.



Кулинар, повар – это не просто человек, которые колдует на кухне, и из под рук которого выходят вкуснейшие и красивейшие блюда. Он должен знать многое: структуру и специфику работы предприятий общественного питания, санитарные нормы, правила техники безопасности, провести первичную обработку сырья, отличить свежую рыбу от размороженной, правильно выбрать мясо, овощи, подготовить все это к использованию...

Где этому учат?

- *Московская государственная академия пищевых производств.*
- *Московская государственная академия прикладной биотехнологии.*
- *Московский государственный заочный институт пищевой промышленности.*
- *Московский пищевой колледж.*
- *Московский технологический колледж питания.*
- *Существуют курсы повышения квалификации для опытных поваров.*