

**Моя будущая профессия –
повар, кондитер**

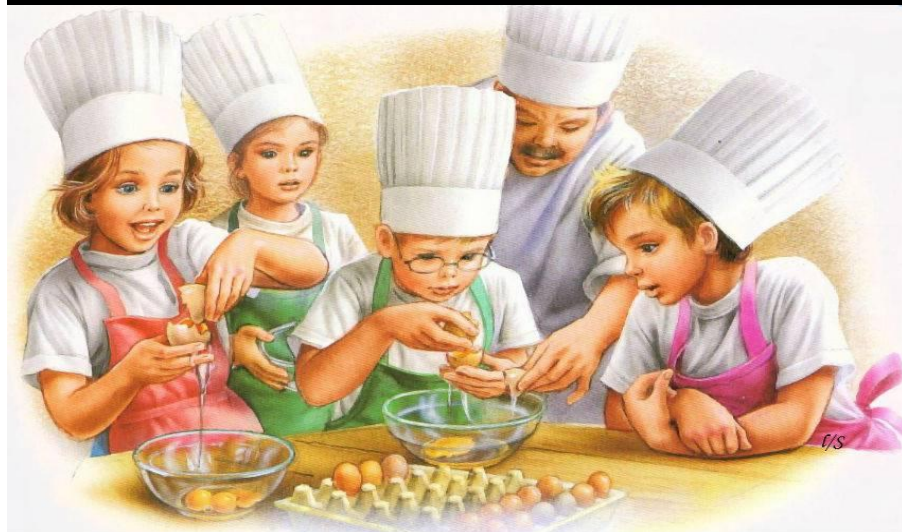
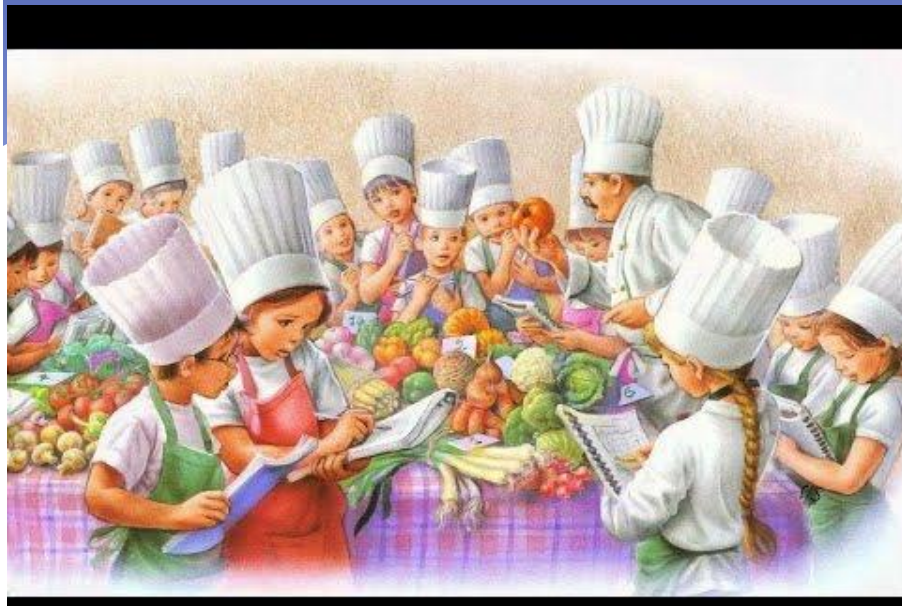
**Выполнили: Кезик
Иван и Березнюк
Кирилл**

Моя будущая профессия повар, кондитер

- * Повар – это человек, чья профессия напрямую связана с приготовлением пищи.



История возникновения профессии



* В далекие времена учиться в помощниках у повара начали лет с пяти. Поварята следили за всем происходящим на кухне и должны были мгновенно исполнять приказания повара. При этом дети постепенно усваивали терминологию и через некоторое время чувствовали себя на кухне абсолютно свободно. После 10 лет поварят с “опытом в подмастерьях” в два-три года давались более сложные поручения: ощипать птицу, просеять муку, перебрать крупу, рассортировать фрукты, грибы, вымыть овощи-корнеплоды.



Личные качества.

- ❖ Ответственность;
- ❖ Честность;
- ❖ Аккуратность;
- ❖ Хорошая память;
- ❖ Богатая фантазия и творческая способность;
- ❖ Выносливость ;
- ❖ Терпеливость .

Основные обязанности.



- * Составление меню, расчет необходимого сырья и выхода готовой продукции, контроль качества;
- * Приготовление блюд различной степени сложности с соблюдением стандартов и норм закладки продуктов и выход блюд согласно технологическим картам;
- * Порционирование, оформление и отпуск изделия;
- * Содержание рабочих поверхностей, плит, холодильников и других оборудования в чистоте и порядке.



Разновидности профессии повара.

- * **Шеф-повар** – высшее звено в профессии . Он составляет заявки на продукты, обеспечивает их получение склада, контролирует сроки, ассортимент, количество и качество их реализации. Изучая спрос покупателей, формирует ассортимент блюд. Контролирует технологию приготовления пищи.
- * **Повар-кондитер** специализируется на изготовлении кондитерских изделий, для чего необходим изысканный вкус, фантазия и изобретательность.
- * **Повар-кулинар** производит расчет и выхода готовой продукции, осуществляет приготовление блюд.

Моя мечта в профессии повара

- * Мы решили выбрать для себя профессию повара. В дальнейшем мы планирую, быть успешным шеф-поварами, и работать в престижном заведении, и открыть собственный ресторан.
- * Особое внимание, мы уделяем к предмету физической культуры, ведь она нужна поварам, чтобы быстро передвигаться и долго стоять у горячей плиты.
- * Также, для подготовки к нашей специальности, нам нужно знать химию и математику.

Заключение

- * Вывод: мы думаю, что кулинария одно из самых важных и удивительных новшеств в мире, в котором повара будут дарить свою работу людям, много любви и радости.