

**Повар** — это специалист, задействованный на предприятиях общественного питания, профессией которого является приготовление пищи.

### **Общая характеристика профессиональной деятельности**

Повар является универсальной профессией, которая всегда будет востребованной на рынке труда.

Современный повар может работать на различных предприятиях общественного питания, среди которых: рестораны, столовые, кафе, магазины-кулинарии и т.п.

Профессия повара трудная, и трудность эта, прежде всего, состоит в том, что многие технологические процессы ему приходится выполнять вручную, в условиях резких колебаний температуры. Повару приходится много работать стоя, он должен быть физически вынослив.

Обоняние и тонкие вкусовые ощущения помогут повару достичь высот в своей карьере.

Профессия повар по-своему уникальна. Кулинарное искусство приобретает человеком в течение долгих лет учебы и практики.

Не каждый способен стать хорошим поваром, но стремиться к этому должны все, воспитывая в себе любовь к творчеству, поиску нового и желание доставить людям радость.

И вполне может быть, что именно вы станете директором крупного ресторана, бара или столовой.

***Всё в ваших руках, дерзайте!***



г. Луга

МАОУ ДОД "ЦДОД  
"Компьютерный центр"

2013

# **Добрый повар стоит доктора**



## Разновидности профессии



**Шеф-повар** – высшее звено в профессии. Шеф-повар руководит производством.

### Повар-кондитер

специализируется на изготовлении кондитерских изделий.



**Повар-технолог** организует процесс приготовления продуктов.

### Повар-кулинар

производит расчет сырья и выхода готовой продукции, осуществляет приготовление блюд.



### Пекарь

специализируется по выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий, работник хлебопекарного производства.



## Зарплата

Уровень оплаты труда специалиста определяется благосостоянием компании, перечнем должностных обязанностей, опытом работы по специальности, уровнем развития профессиональных навыков.

На максимальный доход могут рассчитывать шеф-повара с высшим образованием и стажем работы в ресторанах высокого класса либо в отелях международного уровня.

### Куда пойти учиться?

Профессией повара можно овладеть в специализированных училищах, средне-технических учебных заведениях, коллежах и профессиональных технических училищах, вузах.



## Личные качества

Повар должен быть физически выносливым, иметь хорошие долговременную память, объемный и линейный глазомер, подвижные пальцы рук, умением концентрировать внимание.

Ему нужны тонкое чувство времени, высокая чувствительность к оттенкам запаха и вкуса, воспроизводящее воображение (способность глядя на рецепт, представить внешний вид и вкус блюда), ответственность.

У повара обязательно должны быть эстетический вкус, воображение, творческие задатки.

Работа не рекомендуется тем людям, страдающим некоторыми болезнями.

