

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 приобретается 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



school6eisk94.ucoz.ru

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 некоторым болезнями.

