Повар

История появления этой профессии начинается еще с древнейших времен. Неудивительно, что профессия повара и кулинарное искусство зародилось вместе с первыми людьми на планете. Археологами найдены артефакты, доказывающие, что еще в древнем Египте изготавливали подобие современных конфет на основе фиников, а придворные кондитеры умели изготавливать массу сладких блюд.

Сегодня гордое звание шеф-поваров с тремя звездами носят такие знаменитые рестораторы, как Поль Бокюз (Франция), Гордон Рамзи (Шотландия), Джейми Оливер (Великобритания), Пьер Ганьер (Франция), Жоан Рока (Испания), Томас Келлер (США), Ален Дюкасс (Франция) и др. К сожалению, гид Мишлен еще не пришел в Россию, но нашим поварам уже есть, что предложить его незаметным критикам.

**Повар**– это специалист, в чьи обязанности входит приготовление пищи. Помимо самого приготовления,

[повар](https://proforientator.ru/professions/povar/#tocontent) отвечает за подготовку продуктов: проверить их на свежесть, помыть, порезать, почистить. Внешняя привлекательность блюда – так же задача повара. Ведь в пище важен не только вкус, но и запах и аппетитный вид.

Кажется, что может быть лучше: ты занимаешься интересным и творческим делом, и при этом делаешь что-то очень важное для людей – кормишь их. Кулинария – это жизненно необходимое искусство. Далеко не каждый вид искусства может этим похвастаться.

**Плюсы работы поваром:**

✔ Универсальная профессия - умение готовить пригодится: на работе, дома и в гостях.  
✔ Повара никогда не бывают голодными, в прямом и переносном смысле. Они нужны в каждом заведении общественного питания: от ресторана мирового уровня до школьной столовой.  
✔ Свобода творчества и пространство для экспериментов.  
✔ Возможность начать свой бизнес.  
✔ Профессия без ограничений по возрасту, в 70 лет [повар](https://proforientator.ru/professions/povar/#tocontent) остается таким же востребованным.  
✔ Гибкий график работы.

**Минусы профессии повара:**

✔ Работа требует много энергии, весь день повар проводит на ногах.  
✔ Могут возникнуть проблемы с лишним весом.  
✔ Не всегда удобный график работы. Обычно повар начинает работу за несколько часов до открытия, а заканчивает – после закрытия, после того, как последний клиент ушел, а кухня вымыта до блеска.

**Повар** – самое общее название для профессии. Но кухню ресторана можно сравнить с механизмом часов, где каждый человек, как винтик, выполняет свою функцию. На кухне есть шеф-повар (главный повар), су-шеф (второй повар) и повара, отвечающие за определенные типы блюд:  
• **Повар холодного цеха** делает закуски, салаты и заготовки.  
• **Повар горячего цеха** отвечает за все блюда, требующие термической обработки, то есть парит, жарит и варит.  
• **Повар мясного цеха** разделывает мясо, птицу, иногда и рыбу, а также делает полуфабрикаты.  
• **Пекарь** отвечает за хлебобулочные изделия.  
• **Кондитер** создает торты, пирожные, шоколад, конфеты ручной работы, мороженое, воздушное суфле, легкие муссы, нежные кремы. Не пора ли попить чайку?  
 Если кулинария превращается в массовое производство блюд (хлебзавод, например), то в организацию уже требуется технолог пищевого производства или технолог общественного питания. Это та же должность, что и шеф-повар в ресторане. Он составляет технологические карты приготовления блюд и изделий, утверждает меню, высчитывает нормы отходов и потерь, распределяет обязанности между поварами.

Кроме того, повара специализируются на рецептах **конкретных кухонь**:

• **Национальные кухни** - кухни стран и континентов (русская, французская, средиземноморская, вьетнамская, паназиатская и др.).  
• **Вегетарианская и веганская кухни** не используют мяса и продуктов животного происхождения.  
• **Высокая кухня** (фр. Haute cuisine, Grande cuisine) - кухня роскошных ресторанов и отелей.  
• **Фьюжн - микс** из различных кулинарных традиций.  
• **Молекулярная кухня** - смесь кулинарии и химии. Повар молекулярной кухни делит продукты на молекулы и меняет их свойства. В результате получаются мусс из бородинского хлеба или икра из апельсина.

**Чтобы развиваться в профессии повара, кондитера необходимо иметь:**  
**✎** Хороший вкус (в прямом смысле), обоняние  
**✎** Гибкий ум и умение работать в режиме многозадачности  
**✎** Хорошую координацию  
**✎** Умение действовать по инструкции  
**✎** И одновременно креативность  
**✎** Умение работать в команде  
**✎** Пунктуальность  
**✎** Ответственность  
**✎** Энергичность  
Но самое главное, повар-кондитер должен любить своё занятие. Ведь, как известно, для того, чтобы повар - кондитер приготовил по-настоящему качественное изделие, нужно хорошее настроение.

Дорогу к кулинарному мастерству лучше начинать после 9 класса с нашего техникума, потому что важнее всего будущему специалисту практика. В ГОУ СПО «Слободзейский политехнический техникум» готовят поваров, кондитеров и технологов. Поступив к нам, после 9 класса вы сможете получить профессию начального профессионального образования «Повар».

За 1 год 10 месяцев **в нашем техникуме вы узнаете:**  
**✎** Как пользоваться технологическим оборудованием  
**✎** Какие продукты можно считать свежими, а какие нет  
**✎** Как приготовить блюдо и сохранить полезные свойства, вкус и питательную ценность продукта  
**✎** Чем отличаются блюда и кондитерские изделия разных кухонь (русской, молдавской и др.) и как их готовить  
**✎** Какие санитарные нормы необходимо выполнять в заведении общественного питания

Повара, кондитеры нужны в ресторанах, кафе, пиццериях, кондитерских, пекарнях, столовых и буфетах. Уровень доходов повара, кондитера зависит в первую очередь, от места его работы. В элитных заведениях и на преуспевающих заводах он может быть весьма высок. Чем выше разряд специалиста и уровень его профессионализма, тем на большую прибыль он может претендовать.

Карьера повара, кондитера заключатся в повышении разряда, а соответственно и уровня доходов. При желании со временем такой специалист может возглавить цех или отдел на предприятии, на котором работает.

