

ПОВАР



Профессия повара – одна из древнейших в мире. Без повара немислимы столовая, кафе, ресторан, закусочная, кулинария. От того, как питается человек, зависит его здоровье, настроение и производительность труда



Повар - это не только человек, который умеет готовить блюда технологически правильно и в строгом соответствии с рецептом, а еще и специалист, который любит свою работу, получает от неё искреннее удовольствие и радость, когда результаты его труда восхищают людей.



Базовое образование:

- Знания по профессии повара можно получить в учреждениях начального и среднего профессионального образования.



Содержание деятельности:



Повара работают в столовых, в ресторанах, кафе, кондитерских. Они соблюдают правила их хранения, следят за выполнением норм гигиены и санитарии.

Повар должен знать основы кулинарии, требования к готовке различных блюд и обработке продуктов, рецепты блюд, диетические рецепты, а также уметь работать с кухонной утварью. В обязанности повара входят следующие функции: прием сырья и его переработка, приготовление холодных закусок, горячих блюд, оформление блюд для подачи и раздача блюд (если нет официантов).

Требования к знаниям и умениям специалиста:

- Квалифицированный повар должен знать:
 - основы кулинарии;
 - требования к готовке различных блюд и обработке продуктов;
 - принципы приготовления диетических блюд;
 - рецепты приготовления и оформления блюд и т.д.
- Квалифицированный повар должен уметь:
 - работать с кухонной утварью;
 - приготавливать блюда в соответствии с рецептами;
 - обрабатывать различные продукты и т.п.



Условия труда:

- Повар может работать как самостоятельно, так и в коллективе, который может состоять из нескольких специалистов. Чаще всего представители данной профессии работают в помещениях. Это могут быть помещения столовых, кафе, ресторанов. Работа происходит преимущественно стоя, в движении, с использованием специальных инструментов. Как правило, это подвижная деятельность, связанная с активностью и физическим трудом.



- Повар в своей работе часто ограничен требованиями рецепта и пожеланиями к конечному результату работы со стороны владельцев заведения, в котором он работает. Зачастую, только шеф-повара с собственной репутацией могут диктовать свою волю и проявлять самостоятельность в работе. Важно наличие медицинской книжки.