

варов. Ведет полный учет материальных ценностей, оборудования, сырья, готовой продукции.

Повар-кулинар Кулинар производит расчет сырья и выхода готовой продукции, составляет меню, заявки на продукты, осуществляет приготовление блюд, выполняет процеживание, замешивание, измельчение, формовку, фарширование, начинку изделий, регулирует температурный режим, определяет готовность блюд, изделий, производит порционирование блюд.

Плюсы профессии

Профессия повара востребована и творческая, в ней есть место фантазии и изобретательности. У хороших поваров высокий уровень оплаты труда.

Минусы профессии

Работа требует большой физической выносливости и ответственности.

Работа по профессии «Повар» в нашем городе...

- ♦ **Образовательные учреждения города: Детские сады, школы, техникум**
- ♦ **Кафе и рестораны**

- ♦ **Пиццерии**
- ♦ **Кондитерские магазины**
- ♦ **Хлебокомбинатный завод**

Чтобы стать поваром нужно учиться, учиться и ещё раз учиться.

Хорошие знания дают профильные средне-специальные учебные заведения. В нашем городе, Катайске так же можно обучиться специальности «Повар» в ГБПОУ «Катайском профессиональном-педагогическом техникуме».



Катайский
Реабилитационный
ЦЕНТР

ФОНД
ПОДДЕРЖКИ
ДЕТЕЙ

Моя будущая профессия



Воспитатель Воротникова Е.А
г.Катайск

«Я бы поваром пошёл — пусть меня научат!»

Каждый из нас знает, насколько важно найти свое место в жизни, заниматься делом, которое по душе, самоутвердиться.

Мы часто задавались вопросами—многие ли из нас сделали выбор профессии осознанно? Многие ли из нас получив образование, продолжают работать по специальности? И как сегодня дети принимают решение о выборе будущей профессии?

Профессия «Повар»



слова не могут в полной мере оха-

Повар— это человек, который занимается приготовлением пищи в заведениях общественного питания. Но эти сухие и скучные

рактизовать поварскую профессию. Потому что повара иногда называют настоящим волшебником, который может из самых обыкновенных продуктов приготовить блюдо, имя которому «шедевр вкуса».

Конечно, приготовить что-либо съедобное, например яичницу, может практически любой человек. А вот повар из тех же самых продуктов приготовит нежнейшее яичное суфле.



Ведь повар—это не только человек, который приготовит блюдо технологически правильно и в строгом соответствии с рецептом, а тот, кто любим свою работу, получает от нее искреннее удовольствие и рад, когда результаты его труда восхищают клиентов.

Разновидности профессии

Шеф-повар Составляет заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырьё, обеспечивает их своевременное получение со склада, контролирует сроки, ассортимент. Обеспечивает на основе изучения спроса потребителей разнообразие блюд и кулинарных изделий.

Повар-кондитер Специализируется на кондитерских изделиях.

Повар-технолог Организует процесс приготовления продуктов. Определяет качество сырья, рассчитывает его количество для получения порции готовых продуктов, калорийность су-



точного рациона, составляет меню и прейскуранты. Распределяет обязанности в бригаде поваров. Контролирует процесс приготовления кулинарной продукции, разрабатывает рецепты новых фирменных блюд. Оформляет необходимую документацию, инструктирует по-