

Описание профессии

«Повар»

Код 16675



Профессия повара развивалась вместе с цивилизацией, так что можно сказать - это древнейшая профессия. Как только пещерные люди приручили огонь и стали жарить мясо на костре, они быстро выяснили, у кого из соплеменников мамонт получается вкуснее и сочнее, и стали доверять эту важную миссию только ему. Так родился первый шеф - повар.

В дальнейшем течении истории профессия повар получила своё воплощение в оказании личных услуг по приготовлению пищи для богатых и знатных людей и только с развитием ресторанного бизнеса эта профессия приобрела массовость.

Повар - это человек, который занимается приготовлением пищи в заведениях общественного питания.

Но эти сухие и скучные слова не могут в полной мере охарактеризовать 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 любит свою работу, получает от неё

искреннее удовольствие и рад, когда результаты его труда восхищают клиентов.

Повара работают в столовых, в ресторанах, кафе, кондитерских. Они занимаются приготовлением различных блюд и кондитерской продукции в соответствии с рецептами. Повар контролирует качество продуктов и соблюдение правил их хранения, следит 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).

Современные повара применяют в своей работе различные машины (автоматы и полуавтоматы), предназначенные для обработки муки и приготовления теста, для чистки и нарезки овощей, а также всевозможные смесители, миксеры, дозировщики, и т.д.

Повар – профессия творческая. Вкусовое восприятие блюд зависит не только от того, какие продукты и специи в них заложены, но и от того, насколько красиво они оформлены. Повар – непосредственный творец хорошего настроения у посетителей, желающих вкусно и хорошо поесть.

Наименование квалификаций (профессий по ОК 016-94):

Повар.

Срок обучения по профессии в образовательных учреждениях начального профессионального образования:

На базе неполного основного общего образования (8 классов) - 10 месяцев.