

Профессия в лицах

Повар, кондитер

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

В чем же проявляется отличие любительской кулинарии от профессиональной?

Повар может приготовить из тех же самых продуктов что-нибудь изысканное, и суметь со вкусом это подать к столу.



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 клиентов.



Кондитер (от нем. Konditor) — это профессиональный повар, создающий кондитерские изделия, десерты, и другую запечённую еду. Представителей этой профессии можно встретить в крупных отелях, ресторанах и пекарнях.



Требования к знаниям и умениям специалиста

Для успешного освоения профессии повара необходимы базовые знания по естествознанию.



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.

Кондитер должен знать

1 ассортимент выпускаемых изделий

2 рецептуры и режимы их приготовления

3 виды сырья и способы его переработки

4 способы укладки и украшения кондитерских изделий



Кондитер должен уметь

- **производить обработку исходного сырья в соответствии с его свойствами,**
- **приготавливать и отделявать различные виды кондитерских изделий.**



Повар, кондитер должен обладать такими качествами, как...

энергичность

**физическая
выносливость**

ответственность

оперативность

**изысканный вкус,
фантазия,
склонность к
творчеству**

**обонятельная и
тактильная
чувствительность**

**стремление к
профессиональному
совершенству**



Преимущества профессии:

- разнообразие деятельности,
- творческий подход,
- востребованность на рынке труда.



Ограничения профессии:

- не всегда комфортные условия труда,
- необходимо наличие медицинской книжки.

ГДЕ УЧИТЬСЯ



- Высшее образование для повара-кондитера не является обязательным.
- Стать хорошим «спецом» в этой сфере можно отучившись в лицее, техникуме, колледже. Специальность так и называется – «Повар-кондитер».
- Образование можно продолжить в ВУЗЕ.



Разновидности профессии



❖ Шеф-повар

Составляет заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырьё, обеспечивает их своевременное получение со склада, контролирует сроки, ассортимент, количество и качество их поступления и реализации. Обеспечивает на основе изучения спроса потребителей разнообразие ассортимента блюд и кулинарных изделий, составляет меню. Осуществляет постоянный контроль над технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья и соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены. Осуществляет расстановку поваров и других работников производства. Составляет график выхода поваров на работу. Проводит бракераж готовой пищи. Организует учет, составление и своевременное представление отчетности о производственной деятельности, внедрение передовых приемов и методов труда.

❖ Повар-кондитер

Специализируется на кондитерских изделиях.

❖ Повар-технолог

Организует процесс приготовления продуктов. Определяет качество сырья, рассчитывает его количество для получения порций готовых продуктов, калорийность суточного рациона, составляет меню и прейскуранты. Распределяет обязанности в бригаде поваров. Контролирует процесс приготовления кулинарной продукции, разрабатывает рецепты новых фирменных блюд и составляет на них технологические карты. Оформляет необходимую документацию, инструктирует поваров. Ведет полный учет материальных ценностей, оборудования, сырья, готовой продукции.



Требования к профессии повар-кондитер

- ❑ хорошая двигательная координация (на уровне движений рук),
- ❑ физическая выносливость,
- ❑ хорошая долговременная память,
- ❑ хорошая концентрация внимания,
- ❑ чувство времени,
- ❑ воображение,
- ❑ ответственность,
- ❑ честность.

Области применения профессии

- Заведения общественного питания;
- Кафе, рестораны, столовые;
- Учебные и производственные предприятия и т.п.



В Чунском многопрофильном техникуме обучают профессии:



Богданова Людмила Геннадьевна
*мастер производственного
обучения*



Щербакова Светлана Ивановна
*преподаватель УД и МДК по профессии
Повар, кондитер*



Модей Наталия Васильевна
*мастер производственного
обучения*



Щеглова Наталия Ивановна
*мастер производственного
обучения*



Зыкова Елена Викторовна
*мастер производственного
обучения*



Шабанова Наталья Евгеньевна
*мастер производственного
обучения*

Учебная практика

ПМ. 01 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»

Учимся:

Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.





Учебная практика

ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА И ТЕСТА

Учимся:

Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

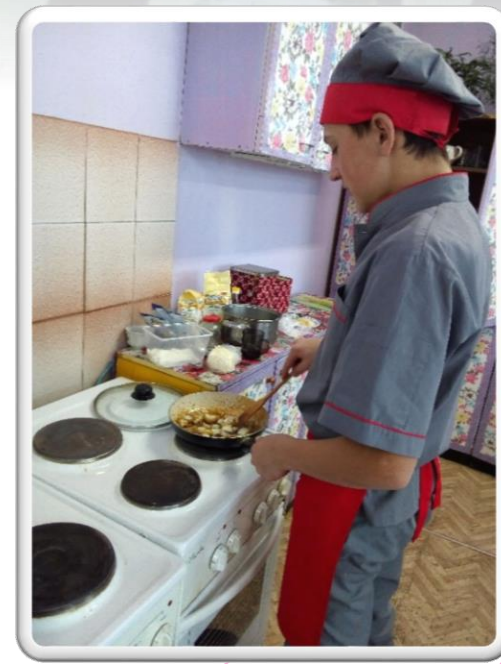
Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога

Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.





Учебная практика

ПМ. 03 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ»

Учимся:

Готовить бульоны и отвары.

Готовить бульоны и отвары.

Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты

Готовить простые холодные и горячие соусы.





Учебная практика

ПМ. 04 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ»

Учимся:

Производить обработку рыбы с костным скелетом.

Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.





Учебная практика

ПМ. 05 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ»

Учимся:

Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы

Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.





Учебная практика

ПМ. 06 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК»

Учимся:

Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

Готовить и оформлять салаты.

Готовить и оформлять простые холодные закуски.

Готовить и оформлять простые холодные блюда.





Учебная практика

ПМ. 07 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ»

Учимся:

Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда

Готовить простые горячие напитки

Готовить и оформлять простые холодные напитки.





Учебная практика

ПМ. 08 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

Учимся:

Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки

Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные





Производственная практика



Производственная практика

На производственной практике обучающиеся по профессии **Повар, кондитер** учатся понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес



Осуществляют текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, несут ответственность за результаты своей работы