

19.01.17 Повар кондитер

Профессия 19.01.17 Повар кондитер

На базе 9 классов (очное)

Срок обучения – 3 года 10 мес.

Квалификация – Повар кондитер

На базе 9 классов Срок обучения – 3 год 10 мес. Квалификация – повар кондитер, Сегодня профессия Повар кондитер востребованная профессия. Профессия Повар кондитер дает комплекс знаний в области: основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий; технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства; посуда и инвентарь; процессы и операции приготовления продукции питания.

Без профессии повара немислимы ресторан, столовая, кафе, закусочная, кулинария. Значимость этой профессии сложно переоценить. От того, как питается человек, зависит его здоровье, настроение и производительность труда. Профессия повара - одна из древнейших в мире она развивалась вместе с цивилизацией. Издавна приготовление пищи общество доверяло лучшим кулинарам, ведь вкусная и здоровая пища - это не просто утоление естественной жизненной потребности, это еще и залог здоровья. Повара, иногда, называют волшебником, который может из самых обыкновенных продуктов приготовить блюдо, имя которому - шедевр вкуса. Мы знаем много поговорок и изречений о поварах, например: «Хороший повар стоит доктора», «Для хорошего кулинара годится все, кроме отражения луны в воде» (китайская мудрость). «Поварское дело - не ремесло, а искусство». И это действительно так. Ведь поварское дело - настоящее искусство. Не удивительно, что в дальнейшем профессиональные повара стали оказывать услуги по приготовлению пищи в основном для богатых и знатных людей, и только с развитием ресторанного дела эта профессия вновь приобрела массовый характер. Сегодня повар - специалист, который занимается приготовлением пищи в заведениях общественного питания. Конечно, приготовить что-либо съедобное может практически любой человек. В чем же тогда проявляется отличие Описание профессии «Повар, кондитер» 19.01.17 любительской кулинарии от профессиональной? Да в том, что повар из тех же самых продуктов может приготовить что-нибудь действительно изысканное и со вкусом это подать к столу. Также 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 нее искреннее удовольствие и радость, когда результаты его труда восхищают клиентов. Владельцы кафе и ресторанов прекрасно знают, что успех заведения напрямую зависит от мастерства шеф-повара, от разнообразия, эксклюзивности или экзотичности предлагаемых блюд. Особое значение эта профессия получила в наш век скоростей и постоянного цейтнота. Люди все меньше едят дома, все больше - в заведениях общественного питания. А если вспомнить, что пища для человека - это не только источник энергии и питательных веществ, но и огромного вкусового удовольствия, то станет ясно, что человек, который может придать пище особый вкус, будет востребован всегда. Профессия кондитера не менее интересная и ответственная, чем другие профессии сферы «Рестораторы, повара, официанты». Ведь кондитер должен

отлично знать не только теорию своей работы, но и быть отличным практиком. Кондитер готовит по рецептуре разные виды теста, кремов, начинок. Замешивает, сбивает, раскатывает и разделяет тесто, формирует из него нужные изделия (торт, пирожное, печенье и др.), выпекает их до готовности. Наполняет пирожные и торты кремом, помадкой, шоколадом, взбитыми сливками и пр. Проверяет вес готовых изделий, что помогает определить, правильно ли была соблюдена рецептура. Кондитеру необходим тонкий вкус и обоняние, вкусовая память и творческое воображение, он должен прекрасно разбираться в продуктах, их составе, ингредиентах, владеть всеми секретами работы оборудования. Важен и глазомер: на глазок часторезают пирожные из целого пласта или торта, определяют их размер и форму, пространственное расположение элементов украшения (композицию). Профессия «Повар, кондитер» требует физической выносливости, так как приходится подолгу работать стоя при довольно высокой температуре. Но получив такую профессию, постоянно повышая профессиональную квалификацию, можно в кратчайшие сроки достичь карьерного роста и обеспечить стабильный и высокий заработок на кондитерских фабриках и комбинатах, в ресторанах, кафе и столовых.