

29.10

Круглый стол «Профессия, которую я выбираю»

Из школьных сочинений:

Почему я выбрала профессию повара?

Есть множество замечательных профессий, и каждая из них, несомненно, является необходимой нашему миру. Кто-то строит здания, кто-то добывает полезные стране ресурсы, кто-то помогает людям стильно одеваться. Любая профессия, как и любой человек – совершенно разные, однако все они непременно должны кушать.

Именно поэтому появилась такая профессия, как повар.

С первого взгляда может показаться, что кухня – область несложная. Что трудного в том, чтобы приготовить поесть? Но на самом деле искусство готовки – одно из самых сложных занятий.

Старинная русская пословица кратко объясняет суть этой профессии: хороший повар стоит доктора. И это действительно правда.

Может мы этого и не замечаем, но повара сопровождают всю нашу жизнь. Сначала в детском саду, затем в школе и университете. Когда семья или компания друзей собирается в кафе – еду им готовит повар.

Когда мы ходим в магазин – мы покупаем 90% продуктов, которые уже были приготовлены поварами: хлеба, салаты, йогурты и прочее.

В современном мире эта профессия является еще и довольно прибыльной. Хороший повар зарабатывает, в среднем, как и юридический специалист. Но есть

одно правило: готовить надо с душой. Ни одно блюдо, даже самая простая яичница, не получится по-настоящему вкусным, если готовить его с плохим настроением и нежеланием.

Если работа действительно приносит удовольствие, то и результаты ее будут хорошими, плодотворными. Хороший повар должен обладать не только мастерством, но и отменной фантазией, памятью, наблюдательностью, терпением, зрением, обонянием и изобретательностью.

Я выбрала эту профессию еще по одной причине. Для меня важно, чтобы мои будущие муж и дети вкусно питались. И я мечтаю о том, что смогу сама готовить своей семье то, что им нравится.

Будущая профессия. Почему я выбрала профессию повара?

Почему я выбрала профессию повара – кондитера? Потому, что считаю ее самой нужной. Все люди должны питаться, чтобы жить. Но разве просто поглощать еду, это приятно?

Нет, надо сделать так, чтобы питание доставляло удовольствие, чтобы покушав человек, чувствовал не только сытость, а еще и благодарность к повару. Искусству приготовления вкусных блюд надо учиться, поэтому я и пришла сюда.

Только здесь, в училище я поняла насколько сложно и ответственно быть поваром.

Я хочу готовить такие блюда, отведав которые клиент захочет попросить добавку.

А какой же праздник без вкусных сладостей и кондитерских изысков? Кондитерские изделия любят не только дети, всем людям нравится, если кусочек пирожного тает во рту. Видели, как озаряется улыбкой лицо человека, когда он есть торт?

Знаете, как помогает пережить неприятности вкусная, румяная и аппетитная булочка? Я рада, что смогу доставлять людям удовольствие, что смогу их вкусно кормить и баловать сладостями. Я считаю свою профессию повара – кондитера самой гуманной и главной профессией в мире.

В мире много знаменитых кондитеров и поваров. Но кормят основное количество людей обычные повара – кондитеры. Хочется, чтобы все люди могли есть вкусные блюда и радоваться жизни.

ПОВАР

— человек, профессией — специальностью которого является приготовление пищи; а также должность на предприятиях питания, например, **старший повар**, повар-кондитер и так далее.

Слово «*повар*», скорее всего, произошло от восточно-славянского «вар», означавшего кипящую воду и жар. Мальчик, помогающий *повару* на кухне —

Поварёнок. В военном деле ранее именовался **кашевар**, а на флоте должность *повара* называется кок.



В Древнем Риме еду (кушанье) для домочадцев и гостей готовили или хозяйки дома или невольницы, а так как это требовало определённых умений и навыков доступных не всем, то впоследствии, при торжественных случаях, стали нанимать *повара* на рынке. С возрастающей роскошью появились постоянные *повара*, **главные повара** и так далее.

Повар готовит разные блюда (первые блюда, вторые блюда, десерты, холодные и горячие закуски, а также третьи блюда — напитки) по рецептам и умеет оформлять приготовленное. Он должен знать основы кулинарии, правила хранения и реализации пищевых продуктов (организует хранение продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами) и их стоимость. Несмотря на то, что повар на предприятиях общественного питания пользуется установленными рецептами блюд, он может вносить в них изменения, в зависимости от качества сырья и контингента потребителей. Работает в помещении (кухня), в условиях повышенной температуры и влажности.

Профессию повара можно приобрести в специальных колледжах, среднетехнических учебных заведениях и профессиональных технических училищах.

Для обозначения большой любви к поварскому искусству используется фамилия *главного повара* принца Конде — Ф. Вателя, покончившего самоубийством под влиянием опасения, что к столу знаменитых гостей приглашенных принцем не поспеет свежая морская рыба.

Задумайтесь: Почему вы выбрали профессию повара?