

ПРОФЕССИЯ ПОВАР



Повар- это специалист, задействованный на предприятиях общественного питания, профессией которого является приготовления пищи. Деятельность повара представляет собой работу в сфере обслуживания. Эта профессия для ресторанов , столовых, баров, мест общественного питания, услуг домашнего обслуживания. Для того, чтобы работать поваром достаточно иметь диплом среднего профессионального заведения.

Повар осуществляет приготовление блюд , мойку и бланшировку продуктов, смешивание продуктов, жарку, запекание, варку на пару. Готовит соусы, супы, бульоны, холодные закуски, салаты. Декорирует блюда, планирует меню, изучает требования клиента к обслуживанию и качеству блюд и продуктов. Контролирует работы по уборке , дезинфекции санитарной обработке помещений, оборудования, инвентаря. Профессия повара предполагает физический труд, поэтому он должен иметь хорошую физическую подготовку, высокую выносливость и крепкое здоровье.

Карьерная лестница повара представляет собой освоение таких должностей: повар, старший повар(главный в смене), су-шеф(пощник шеф-повара), шеф-повар, владелец ресторана.