

Повар

История профессии повар

Профессия повара - одна из древнейших в мире, сложно даже представить, с каких времен она существует. В далеком каменном веке, когда племя уходило на охоту в большой пещере оставался человек, который поддерживал огонь и готовил пищу.

Актуальность и востребованность поварского дела доказана тысячелетней историей этого искусства. Первые повара появились, как только человек научился не только добывать пищу, но и готовить её. А это произошло далеко не сразу, так как поначалу единственным источником еды было собирательство и охота (Как стать охотником). А употребляли древние люди еду в сыром виде.

Знатные люди в Древнем Риме и в Древней Греции особенно ценили вкусную пищу. Само собой огромный спрос на разнообразие и обилие разных яств привело к образованию первых кулинарных школ. Ведь квалифицированных поваров просто не хватало. Кстати, до этого в богатых домах готовили в основном рабы, которые не всегда справлялись.

В 19 веке поварские школы стали появляться повсеместно. Европа, Англия и Россия наперебой готовили своих специалистов. Вопреки мнению, что первые повара появились на Руси только в 17 веке, традиции русской кухни берут свое начало задолго до этого. Так, например, одними из первых поваров были волхвы. И по сей день, поварская профессия ценится по всему миру. Профессионал своего дела сможет найти работу не только у себя на родине, но и за рубежом.

Знаменитые и известные повара

- **Вольфганг Пак.** Австрийский шеф-повар, автор книг, владелец сети ресторанов по всему миру. Учился во Франции. Затем уехал в США. Организует банкетные мероприятия, торжественные приемы. Доход около 16 миллионов долларов в год.
- **Гордон Рамзи.** Шотландский шеф-повар, открыл собственную сеть ресторанов. Прославился после съемок в нескольких ток-шоу, например, “Адская кухня”, «Кухонные кошмары Рамзи» и другие. Доход около 7 миллионов долларов в год.
- **Ален Дюкасс.** Известный французский шеф-повар. Не ограничился только ресторанным бизнесом, а также ему принадлежат консалтинговые фирмы, отели, закусочные и т.д. Управляет более 50 ресторанами по всему миру. Получает около 5 миллионов долларов в год.

Описание профессии повар

С тех времен люди пользуются трудом поваров. И от того какую пищу ест человек зависит его здоровье, настроение, как ему работается.

Повар - одна из немногих профессий, где очень важны органы чувств. Ведь степень готовности блюда и его качество он определяет по виду и цвету, запаху, вкусу. Кроме того, повару необходима хорошая память, чтобы запоминать рецепты разных блюд. Он должен много знать о продуктах: как выбрать самые лучшие, как их правильно хранить, как определять их свежесть. Разные продукты готовятся по-разному и повару необходимо знать особенности их приготовления. Очень важно уметь красиво оформить и подать приготовленное блюдо.

Необходимо учитывать, что это творческая профессия. К тому же, она требует максимум точности и внимания. Во всём мире считается, что лучшие повара – мужчины. Это и не удивительно. Мужчины в этом деле более старательны и самокритичны.

Малейший недостаток в блюде – и оно тут же «летит» в мусорное ведро и готовится заново. Только они могут из обычного блюда раз за разом создавать шедевры. Поэтому, чаще всего, в дорогих элитных ресторанах шеф-повар обязательно мужчина. Кстати, считается, что и официанты-парни лучше всего справляются со своими обязанностями. Они менее заметны, более быстры и сдержанны к критике.

Профессия повара обязывает знать все тонкости приготовления и хранения продуктов, умея при этом отличить качественные от испорченных. В памяти должны «крутиться» множество рецептов самых разнообразных блюд, порой, подкреплённые своими придуманными и модифицированными рецептами.

Повара должны уметь пользоваться и быстро разбираться в технических новинках, помогающих увеличить скорость и комфорт работы.

А профессия повар-кондитер, вообще, требует умения превосходного оформления изготовленных продуктов – они должны своим внешним видом «заманивать» потенциального покупателя.

Каким должен быть современный повар?

Чтобы стать хорошим поваром, надо иметь ряд важных для этой профессии качеств. Это фантазия и изобретательность - творить новые блюда, придумывать новые сочетания продуктов. Это смелость – заявлять о себе, вынося на суд едоков свои творения. Это хорошая память – необходимо держать в голове великое множество рецептов. Это вкусовое восприятие – без него и делать нечего на кухне. Это физическая выносливость – рабочий день повар проводит на ногах и большую часть работы ему приходится выполнять в ручную в условиях резких перепадов температур.

Повар всегда должен быть чист и опрятен. Что может вкусного приготовить чумазый повар, если он даже не следит за собой? Важно и его настроение. Как только повар начал готовить он должен забыть обо всех своих проблемах.

Приготовление пищи – огромная наука, которая постоянно пополняется новыми открытиями. Кухня любого народа – это часть его культуры, как традиции, как язык, на котором говорят, как народные костюмы. Как правило чем богаче культура того или иного народа, тем ярче, разнообразнее, вкуснее и сложнее в приготовлении блюда его кухня. Например: японская, русская, китайская кухни. Эти страны с богатыми культурными традициями и историей, разнообразие блюд и вкусов поражает воображение. А в кухне США, относительно молодого государства, соответственно и блюд немного. Самые распространенные - биг мак и хот дог.

Повара должны уметь пользоваться и быстро разбираться в технических новинках, помогающих увеличить скорость и комфорт работы. А профессия повар-кондитер, вообще, требует умения превосходного оформления изготовленных продуктов – они должны свои внешним видом «заманивать» потенциального покупателя.

Должностные обязанности и зарплата

Обязанности, обыкновенно, таковы:

Приготовление блюд на всех этапах: мойка и бланшировка продуктов, смешивание, жарка, запекание, варка, приготовление холодных закусок, блюд для шведского стола, запекание и жарка, готовка бульонов, супов и соусов.

- Декорирование блюд.
- Планировка меню.
- Изучение клиентских требований к качеству блюд.
- Проведение инструктажа для официантов и метрдотелей.
- Контроль уборки, дезинфекции и санобработки рабочих помещений, надлежащего вида спецодежды сотрудников.
- Изучение претензий и жалоб, поступающих от клиентов.

З/п «рядового» повара – от 18 до 30 000 рублей. Шеф повар получает не менее 30 000. Впрочем, многое зависит от заведения, в котором вы работаете. Разумеется, повара в детских садах и школах получают на порядок меньше, чем кулинары, работающие в элитных кафе и ресторанах.

Как устроиться на работу. Карьера и перспективы.

Итак, повара нужны в:

- ресторанах,
- кафе, столовых,
- суши-барах,
- пиццериях,
- детских садах,
- школах.
- и др.

Повар – профессия очень востребованная. Студентам на практику найти себе место работы на полставки – не проблема. В настоящее время, даже в не очень крупных городах функционирует множество заведений общепита. Поэтому, место

на кухне для молодого специалиста найдется всегда. Поначалу, вы будете эдаким «подмастерьем» - «принеси, подай» и т.д. Будете мыть грязную посуду, заниматься нарезкой и измельчением ингредиентов, промывкой и разделкой мяса и рыбы, уборкой кухни. Со временем, если вы покажете себя исполнительным и надежным работником, шеф-повар начнет доверять вам приготовление некоторых блюд (поначалу, несложных). Наверняка, что-то его не устроит. Обязательно учитывайте замечания и в следующий раз, делайте все так, чтобы у шеф-повара не возникало повода делать их вам. Чем лучше вы будете справляться, тем заметнее будет рост вашей квалификации, тем меньше вам будет приходиться выполнять грязной и глупой работы. А со временем, шеф-повар может уйти на другое место и вас назначат старшим, вместо него. Либо, сам шеф порекомендует вас, как хорошего специалиста, кому-нибудь из знакомых.

А работая главным поваром, вы сможете досконально изучить все тонкости ресторанного бизнеса и, со временем, открыть собственное заведение!