



**Гайсина Юлия, обучающаяся группы № 205
профессия "Повар, кондитер"**

руководитель Татьянкина Г. С.
11.09.2014

Правильное питание - это не просто питание, а залог нашего здоровья, красоты и жизни и настоящее искусство. Многие мои сверстники хотят быть банкирами, юристами, психологами. Я же выбрала для себя профессию, может, не столь престижную, но, на мой взгляд, интересную, творческую, а ещё можно сказать - «сладкую» и «вкусную». Каждый человек ищет свой путь в жизни, потому что от этого выбора зависит будущее человека, и я с гордостью могу сказать: «Я - Повар!»

Повар - это человек, который занимается приготовлением пищи в заведениях общественного питания. Но эти скучные слова не могут в полной мере охарактеризовать поварскую профессию, потому что повара иногда называют настоящим волшебником, который может из самых обыкновенных продуктов приготовить блюдо, имя которому - шедевр вкуса. Даже в словаре русского языка С.Ожегова дано толкование слову повар: «Повар-это мастер по приготовлению пищи». Конечно, приготовить что-либо съедобное, например омлет, может любой человек. Повар же из тех же самых продуктов приготовит нежнейшее яичное суфле, ведь повар - это не только человек, который приготовит блюдо технологически правильно и в строгом соответствии с рецептом, а тот, кто любит свою работу, получает от неё искреннее удовольствие и рад, когда результаты его труда восхищают клиентов. Кто-то может усмехнуться: «Ну и профессия! Кто не сумеет приготовить блюдо по рецепту, жарить, варить и чистить?» Другие пожалеют: «Мы с одним справиться не можем, а у тебя столько заказов!» А третьи спросят: «Неужели это интересно?» Я отвечу не задумываясь: «Это очень трудная, но безумно интересная профессия!» Да и как может быть не интересно создавать что-то новое?!

Для каждого человека нужно подобрать свой ключик к его сердцу. И чтобы найти этот ключик, в своей работе я буду руководствоваться принципом: «Необходимо сделать жизнь людей яркой, насыщенной и неповторимой». Я буду стремиться, чтобы каждый день стал для них событием, был наполнен ощущением радости и счастья. И эту радость, это счастье подарю им я, повар, - это ли не повод для гордости? Несомненно, труд повара тяжел, но это приятная и радостная ноша, потому что в основе ее лежит любовь ко всему, что окружает. Повару 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 часто разрезают пирожные из целого пласта или торта, определяют их размер и форму, пространственное расположение элементов украшения (композицию).

Профессия потребует физической выносливости, так как приходится подолгу работать стоя и при довольно высокой температуре. Так уж случилось, что в наше время ценят не все профессии, а также достоинства многих из них люди просто не знают. На смену одним специальностям приходят другие, более современные, но есть и такие, что приобретают все больший и больший спрос. Юноши и девушки, окончивая школу, мечтают о профессиях романтических, героических и приносящих большие деньги. А вот мне хотелось бы стать поваром, как моя бабушка, Варина Нина Ивановна. Я очень горжусь ею, ведь она была волшебницей, которая могла из самых обыкновенных продуктов приготовить очень вкусное блюдо и много нового и интересного. К сожалению, ее уже нет, иначе она смогла бы многому меня научить. Так как ее труд был очень важен: она работала поваром в детском саду, бабушка имела благодарственные письма, Почетные грамоты и другие награды.

Повар - древнейшая профессия. Как только пещерные люди приручили огонь и стали жарить мясо на костре, они быстро выяснили, у кого из соплеменников мясо мамонта получилось вкуснее и сочнее и стали доверять процесс приготовления только ему. Так родился первый шеф-повар. В дальнейшем эта профессия получила свою славу при оказании личных услуг по приготовлению пищи для богатых и знатных людей и с появлением ресторанов и кафе стала известной.

В 90-х годах прошлого столетия стали бурно развиваться предприятия общественного питания, и появилась острая необходимость в профессионалах поварского искусства. К

тому же, владельцы кафе, ресторанов подметили, что успех заведения во многом зависит от мастерства шеф повара, от разнообразия, эксклюзивности или экзотичности предлагаемых блюд. Особое значение эта профессия получила в наш век скоростей и новых технологий. Люди, нацеленные на карьеру и успех, не могут, да и не успевают готовить пищу в домашних условиях. Поэтому обеды, бизнес - ланчи, ужины - явление повсеместное. Да и не каждый человек имеет возможность дома полакомиться, например, национальным блюдом какой-либо страны, отведать шедевры экзотических кухонь:

Пред ним *roast-beef* окровавленный,

И трюфли, роскошь юных лет,

Французской кухни лучший цвет,

И Страсбурга пирог нетленный

Меж сыром лимбургским живым

И ананасом золотым.

А.С.Пушкин «Евгений Онегин»

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 восхитительный вкус, аромат и вид, будет пользоваться большим спросом на свои услуги. Но не стоит забывать, что повара требуются не только в кафе и рестораны, но и в таких заведениях, как детские сады, школы, больницы. Старая русская пословица гласит: «Добрый повар стоит доктора». Действительно, повару, как врачу, нельзя быть равнодушным. Ведь от того, как накормлен человек, зависит его здоровье и настроение. При этом вызывают удивление повседневные действия повара: варить, печь, добавлять специи, шинковать, жарить, взбивать, украшать, перемалывать, тушить, охлаждать, наблюдать, мыть, взвешивать, раскатывать, подавать и многое другое. Есть в этой замечательной профессии и некоторые трудности. Трудиться порой приходится и в вечерние часы, а иногда и ночные, поэтому повара часто получают порезы, раны, ожоги, удары током, словесные оскорбления, падают на мокрых и скользких полах, страдают болезнями спины от сквозняков и длительного стояния, передвижения тяжелых грузов. Также возникает опасность отравления при опробовании ПИИЦИ во время готовки. Все это говорит о том, что профессия повара - это дело мастера. Здесь главное - талант, чувство вкуса, фантазия. Я думаю, хороший специалист должен быть внимательным, аккуратным, организованным, добрым, приносить своим трудом людям радость, обязательно иметь хорошую память. Необходимо обладать хорошими математическими способностями, так как ему часто приходится рассчитывать время приготовления блюда и количество необходимых продуктов, соотношение жидкости и продукта и другое. Очень важна высокая чувствительность к запахам, вкусам. Самое интересное, что повар, глядя на рецепт, способен представить внешний вид и вкусовые качества блюда. Кстати, во время войн профессия повара тоже очень важна, так как солдат должен быть сытым. Чтобы нести службу исправно. Рискуя своей жизнью, военные повара выезжали на фронт, чтобы накормить российскую армию. Таким образом, повара не только несут ответственность за наши жизни, но и стремятся защищать их:

На войне, в быту суровом, В трудной жизни боевой,

На снегу, под хвойным кровом,

На стоянке полевой, -

Лучше нет простой, здоровой, Доброй пищи фронтовой. Важно только, чтобы повар Был бы повар - парень свой; Чтобы числился недаром, Чтоб подчас не спал ночей, - Лишь была б она с наваром Да была бы с пылу, с жару - Подобрей, погорячей ...

А.Т. Твардовский «Василий Теркин».

Конечно, чтоб достичь такого результата, мне еще надо очень многому учиться: «Занятия такие мне долго не наскучат, я б в рабочие пошла - пусть меня научат!». Профессия повар уникальна. Хотя, некоторые люди не воспринимают её такой, считая, что в поварском искусстве нет ничего сложного: надо просто соединить ингредиенты, а печь сама доведёт блюдо до кондиции. Да и кто в наше время готовить не умеет? Любой человек смог бы работать поваром! Однако это не так. В этом деле главное - талант, чувство вкуса, фантазия. С одной стороны, эта профессия требует скрупулёзной точности, с другой, наличия творческой жилки, чтобы придумать оригинальный рецепт или изысканное украшение блюда. Обоняние и тонкие вкусовые ощущения помогут повару достичь высот в своей карьере. Так же, хороший повар должен быть внимателен, аккуратен, организован, должен иметь хорошую память. К плюсам данной профессии относится то, что работа повара очень востребована и всегда есть возможность стабильного дохода. К тому же, возможен карьерный рост, который предусматривает развитие от помощника повара до шеф - повара в престижном заведении. К минусам можно отнести то, что труд повара, по сути своей, довольно тяжёл. Трудиться приходится также в вечерние и ночные часы, и нужно всегда быть в состоянии постоянной собранности и внимательности. К тому же, для того чтобы работать в условиях жаркой кухни, нужно обладать хорошим здоровьем. Каждый из нас, в том числе и я, должен вначале получить образование, профессию, а затем попытаться сделать что-то для других, для нашей страны. Получить эту замечательную профессию можно в различных учебных заведениях, начиная с курсов поваров, профессиональных лицеев, техникумов. При желании обучение можно продолжить, главное, чтобы выбранная тобой профессия приносила удовлетворение и радость.