

ТЕМА 2.1
«КАРЬЕРНЫЕ
ВОЗМОЖНОСТИ В
ПРОФЕССИИ
ПОВАР. «ДЕСЕ



ПРОФЕССИЯ ПОВАРА ПОДХОДИТ КАК МУЖЧИНАМ, ТАК И ЖЕНЩИНАМ. ПРАВДА, СРЕДИ ЗНАМЕНИТЫХ ШЕФОВ ОЧЕНЬ МАЛО ЖЕНЩИН. КАРЬЕРНАЯ ЛЕСТНИЦА ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ ПОВАРА ИЛИ КОНДИТЕРА ВЫГЛЯДИТ СЛЕДУЮЩИМ ОБРАЗОМ:

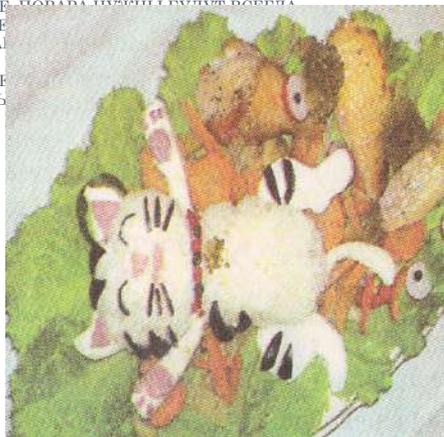
- 1. ПОСЛЕ КОЛЛЕДЖА ИЛИ ТЕХНИКУМА** МОЖНО УСТРОИТЬСЯ В КАФЕ ИЛИ РЕСТОРАН БЫСТРОГО ПИТАНИЯ. МОЖНО БЫТЬ ПОВАРОМ-КАССИРОМ В "ФАСТФУДЕ", ПОВАРОМ-СУШИСТОМ ИЛИ ПИЦЦЕРОМ, ДЕЛАТЬ ПОЛУФАБРИКАТНЫЕ ЗАГОТОВКИ В КОМПАНИЯХ, ДОСТАВЛЯЮЩИХ ЕДУ НА ДОМ.
- 2. С ОПЫТОМ РАБОТЫ ОТ 1 ГОДА** МОЖНО УСТРОИТЬСЯ ПОВАРОМ-СТАЖЕРОМ В КАФЕ ХОРОШЕГО УРОВНЯ ИЛИ СЕТЬ РЕСТОРАНОВ. ТАМ МОГУТ ДОВЕРИТЬ РАБОТУ В ХОЛОДНОМ ЦЕХУ ИЛИ СТАТЬ ПОМОЩНИКОМ ПОВАРА.
- 3. СЛЕДУЮЩЕЙ СТУПЕНЬЮ В КАРЬЕРЕ** МОЖЕТ СТАТЬ ГОРЯЧИЙ ЦЕХ ИЛИ ДАЖЕ СУ-ШЕФ В НЕБОЛЬШОМ РЕСТОРАНЕ.
- 4. СУ-ШЕФ** - ЭТО ПРАВАЯ РУКА ШЕФА. ОН ОРГАНИЗУЕТ РАБОТУ НА КУХНЕ, ОБУЧАЕТ ПЕРСОНАЛ, ПОМОГАЕТ ШЕФУ СЛЕДИТЬ ЗА КАЧЕСТВОМ, ПРИНИМАЕТ УЧАСТИЕ В ЗАКАЗЕ ПРОДУКТОВ, ИНОГДА - РАЗРАБОТКЕ МЕНЮ.
- 5. САМАЯ ВЫСОКАЯ СТУПЕНЬ - ШЕФ-ПОВАР.** А ЕЩЕ ЛУЧШЕ ШЕФ-ПОВАР СВОЕГО РЕСТОРАНА ИЛИ ДАЖЕ СЕТИ РЕСТОРАНОВ.



ПЕРСПЕКТИВЫ ПРОФЕССИИ ПОВАРА

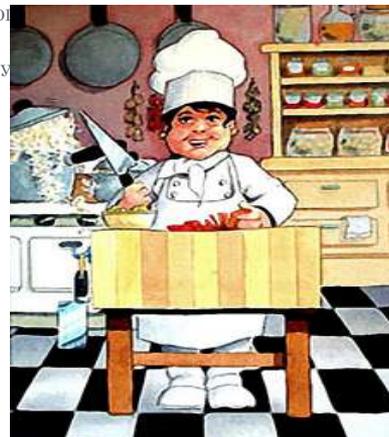
КАК ВЫ ПОНИМАЕТЕ, ПОВАРА ЧЕШЕЦЕВУТ РОССИЯ
РОССИЯ ПРИВЛЕКАЕТ
РОССИЙСКИМ ПОВА

В ЕЖЕМЕСЯЧНЫХ РЕ
ИСКАТЬ ГЕНИАЛЬН



ОБЩЕСТВЕННО

ПОВАРОВ ЛИДИРУ



Т РАЗВИВАТЬСЯ И ПРЕДЛАГАТЬ НОВЫЕ РАБОЧИЕ МЕСТА

В КАЖДОМ РЕГИОНЕ РОССИИ. РЕСТОРАНЫ НЕ ПЕРЕСТАНУТ



КАК РАЗВИВАТЬСЯ УЖЕ СЕЙЧАС

ЕСЛИ ВЫ ТВЕРДО РЕШИЛИ СТАТЬ **ПОВАРОМ**, ТО НАЧИНАТЬ МОЖНО С САМОГО ДЕТСТВА:

☞ **ПОМОГАЙТЕ МАМЕ И ПАПЕ НА КУХНЕ**. ИЗУЧАЙТЕ РЕЦЕПТЫ И СВОЙСТВА ПРОДУКТОВ. ХОДИТЕ ВМЕСТЕ С РОДИТЕЛЯМИ В МАГАЗИН И НА РЫНОК, ЧТОБЫ НАУЧИТЬСЯ ВЫБИРАТЬ ТОЛЬКО СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ.



Условия и особенности получения профессии повара

Чтобы стать поваром, нужно получить начальное («Повар кондитер» (260807.01) среднее («Технология продукции общественного питания» (260807) или высшее («Технология продукции и организации общественного питания» (260800) профессиональное образование.

Карьерный рост связан с повышением мастерства и накоплением профессионального опыта, что требует освоение смежных кулинарных профессий, получения дополнительного образования.



Востребованность профессии повара на рынке труда

Постоянный рост количества предприятий общественного питания (ресторанов, кафе, столовых и др.) определяет спрос на поваров.

Повара востребованы в образованных (детские сады, школы, колледжи, и т. д.) и медицинских (больницы, санатории оздоровительные лагеря) учреждениях.

Квалифицированный повар без труда может найти работу на предприятиях, занимающихся изготовлением и продажей готовых блюд и полуфабрикатов (фабрики кухни, комбинаты полуфабрикатов, кулинарные цеха крупных супермаркетов, магазины кулинарии)



ДЕСЕРТЫ ...



ИСТОРИЯ ДЕСЕРТОВ...

- Когда мы слышим слово «десерт», мы воображаем нечто очень аппетитное и сладкое. На самом деле, десерт – это более широкое понятие, происходящее от древнефранцузского *desservir* (убирать со стола). Десертом может быть все, что подается после основного блюда: сыр, фрукты, ягоды, орехи, соки. Правда, непонятно, считать ли десертом жевательную резинку.



ИСТОРИЯ ДЕСЕРТОВ...

- История десертов насчитывает тысячи лет. Традиционно, к десертам относятся торты, пироги, пирожные, печенье, конфеты, мороженое, пастила, варенье, шоколад.
- Обычай заканчивать трапезу десертом появился в Европе только в 19 веке, вместе с ростом производства сахара. До этого сладости были привилегией богатых и появлялись на столе простолюдинов только по праздникам.



САМЫЙ ПЕРВЫЙ В МИРЕ ДЕСЕРТ...

- Мед – это первый сладкий, десертный продукт, который стал известен человечеству. Мед не только вкусный, но и очень полезный продукт, который используется как в кулинарии, так и в медицине и в косметологии.



ИСТОРИЯ ПРЯНИКОВ..



- **Пряник** — мучное кондитерское изделие, выпекаемое из специального пряничного теста; печенье на меду или сахаре с пряностями. Для вкуса могут добавляться орехи, цукаты, изюм, фруктовое или ягодное повидло. На вид пряник чаще всего — слегка выпуклая в середине пластина прямоугольной, круглой или овальной формы, на верхней части обычно выполнены надпись или несложный рисунок, часто сверху нанесён слой кондитерской сахарной глазури.



ИСТОРИЯ ПРЯНИКОВ

- Исторически пряник — символ праздника, поскольку его ингредиенты не относились к дешёвым и повседневным.



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРЯНИКОВ...

- **Ингредиенты для "Пряник "Тульский"":**
- Сахар(в тесто - 1 стак. (180-200 г), для глазури - 5 ст.л.) — 1,5 стак.
- Яйцо куриное— 2 шт
- Маргарин(мягкий) — 125 г
- Мед— 3 ст. л.
- Корица(молотая) — 1 ст. л.
- Сода(не гасить!!!) — 1 ч. л.
- Молоко(для глазури) — 2 ст. л.
- Мука пшеничная— 2,5 стак.
- Повидло(любое густое, с кислинкой) — 1 стак.



ИСТОРИЯ ЧАК-ЧАКА...

- **Чак-чак** — восточная сладость; изделие из теста с мёдом, относящаяся к кухне тюркских народов; национальное блюдо татар и башкир.
- Слово "чак-чак" в переводе с татарского означает чуть-чуть. Такое название появилось ввиду того, что чак-чак готовили только по большим праздникам и делили на маленькие порции.



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ЧАК-ЧАКА...

- Мука (пшеничная) - 3 стакана
- Яйцо куриное - 3 шт.
- Мед натуральный - 0.5 стакана
- Сахар - 0.5 стакана
- Мак - 2 ст.л.
- Оливковое масло - 200 г.
- Грецкий орех - по вкусу
- Соль - по вкусу



ИСТОРИЯ ТИРАМИСУ...

- **Тирамисú** - итальянский многослойный десерт, в состав которого входят следующие продукты:
сыр маскарпоне, кофе (обычно эспрессо), куриные яйца, сахар и печенье савоярди. Как правило, десерт припудривают какао-порошком. Возможна вариация с добавлением грецкого ореха.



ИСТОРИЯ ТИРАМИСУ

- Существуют адаптации рецепта, согласно которым какао-порошок заменяют тёртым шоколадом, савоярди — бисквитом, кофейную пропитку — фруктовой или алкогольной (обычно марсала, мадера, амаретто), а в некоторых вариациях тирамису может напоминать пудинг или кекс.



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ТИРАМИСУ...

- яйца куриные 6 шт.
- сливочный сыр Маскарпоне 500 г
- сахар 150 г (6 ст. ложек)
- печенье Савоярди 250 г
- кофе эспрессо 300 мл
- какао-порошок 1-2 ст. ложки
- коньяк (по желанию) 30-50 г



ИСТОРИЯ ШОКОЛАДА...



- **Шоколад** — кондитерское изделие на основе масла какао, являющееся продуктом переработки какао-бобов — семян шоколадного дерева, богатых теобромином и кофеином.
- Изделие получило широкое распространение во всём мире, став одним из самых популярных типов еды, его вкус часто применяется в кулинарии.



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ШОКОЛАДА...

- 1 ч.л. Муки
- 5 ст.л. молока
- 50 г. сл.масла
- 6-8 ст.л. сахарного песка
- 5 ст.л. какао-порошка



ИСТОРИЯ ЧИЗКЕЙКА...

- **Чизкэйк** — блюдо европейской и американской кухни, представляющее собой сырсодержащий десерт от творожной запеканки до пирожного суфле. Первые чизкейки появились в Древней Греции.



ИСТОРИЯ ЧИЗКЕЙКА

- Чизкейки готовят из сыра филаделфия и его аналогов. Используют также сахар, яйца, сливки и фрукты. Смесь из этих ингредиентов кладётся на основание из печенья или сладких крекеров. Часто добавляют приправы (ваниль, шоколад) и украшения из фруктов, например, клубники.



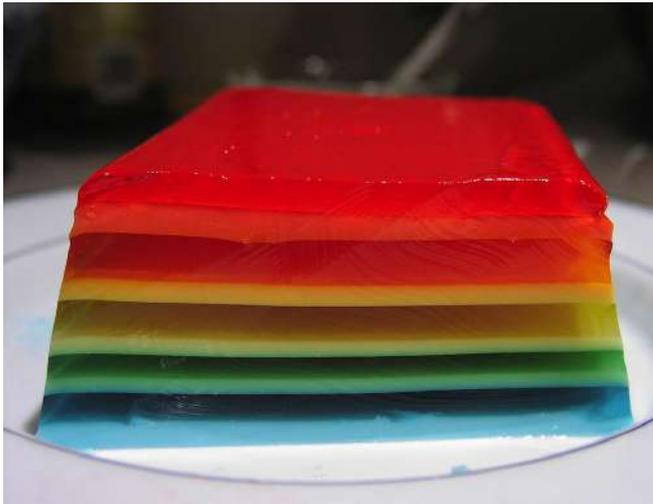
ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ЧИЗКЕЙКА...

- сладкий крекер (можно заменить любым рассыпчатым печеньем) — 300 г;
- сахар — 2 стакана;
- масло — 100 г;
- сливочный сыр — 900 г;
- яйцо — 5 шт.;
- мука — 3,5 ст. ложки;
- цедра половинки лимона;
- лимонный сок — 2 ст. ложки;
- ванильный сахар — столовая ложка;
- соль — щепотка.



ИСТОРИЯ ЖЕЛЕ...

- **Желé** — пищевой коллоидный раствор (обычно на основе фруктов), в который добавляют желатин, причём при остывании вся масса получает студенистый вид.



ИСТОРИЯ ЖЕЛЕ



- Желе готовится также вываркой желатина из телячьих ног и голов. Сладкие желе называют фр. *gelée*, в отличие от мясных желе, которые называют фр. *l'aspic* (откуда искажённое: ланшиг), а покрытому ими блюду, по-русски — заливное или холодец. Фруктовые желе из фруктов и плодов, содержащих много пектина, можно получать и без добавки к ним желатина, так как пектин и сам придаёт сиропу студенистый вид.



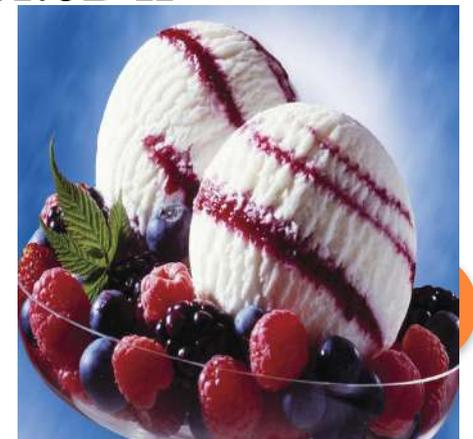
ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ЖЕЛЕ...

- Покупное фруктовое желе - 5 упаковок
- Пищевой краситель синий - 2 капли
- Сгущенное молоко - 50 мл
- Желатин - 7 г
- Сливки - 100 мл



ИСТОРИЯ МОРОЖЕНОГО...

- **Морб́женое** — пищевой продукт, представляющий собой замороженную в процессе непрерывного взбивания массу, содержащую в основе своей питательные, вкусовые, ароматические и эмульгирующие вещества. К мороженому нередко относят также фруктовый лёд, получаемый простым замораживанием фруктово-ягодных соков и пюре.



ИСТОРИЯ МОРОЖЕНОГО



- Традиционные виды мороженого приготавливаются на основе молочных смесей с определёнными соотношениями молочных белка и жиров и/или на основе соков, фруктов и ягод. Они имеют сладкий вкус, обусловленный использованием сахара в качестве одного из основных вкусовых компонентов, консерванта и модификатора реологических свойств смеси на всех стадиях технологического процесса производства мороженого.



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО...

- молоко — 300 мл
- сливки 35% — 250 мл
- сухое молоко — 35 грамм
- сахар — 90 грамм
- ванильный сахар — 1 ч. Ложка
- крахмал кукурузный — 10 грамм



ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ:

Приготовить один из десертов, выслать фото отчет.

