

Тема 1.3. «Плюсы и минусы профессии «повар». Мастер-«Блюдо»



ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- Если вы выбираете профессию повар, значит Вы человек, который хочет заниматься приготовлением пищи в заведениях общественного питания.



ОБЯЗАННОСТИ

- Точное взвешивание сырья согласно рецептуре, соблюдение норм расхода ингредиентов.
- Быстрое и качественное приготовление разнообразных видов теста.
- Строгое соблюдение правил приготовления и санитарных норм, правил личной гигиены.
- Проверка веса готовых изделий и блюд.
- Содержание рабочего места в идеальной чистоте.
- Участие в конкурсах, развлекательных и рекламных мероприятиях.
- Каждые полгода проходить медицинский осмотр.
- Знать все о сроках и условиях хранения готовой продукции.
- Свободно владеть информацией о калорийности приготовляемых десертов, количестве в них белков, витаминов, углеводов и жиров.



ПЛЮСЫ И МИНУСЫ

Плюсы:

- Учиться на повара-кондитера можно начать после окончания 9 классов в средней школе.
- Профессия является весьма востребованной.
- Хорошая средняя заработная плата по профессии.
- Очень интересная, творческая профессия.
- Кондитер, как и любой другой кулинар, никогда не бывает голодным.



• Минусы:

- Часто работать приходится в непростых условиях – закрытое помещение, высокие температуры; много времени кондитеры проводят у плиты, духовой печи и т.д.
- Физическое напряжение. Большую часть рабочего времени повар проводит на ногах, трудясь руками.
- Из-за постоянных дегустаций (а это неотъемлемая часть деятельности кулинаров), можно быстро располнеть.

СЕРВИРОВКА СТОЛА К ОБЕДУ



**Сервировка
стола –
это подготовка
и оформление
стола для
приёма пищи**



**Основная цель
сервировки стола –
создать
определенный
порядок на столе,
обеспечить всех
необходимыми
предметами**

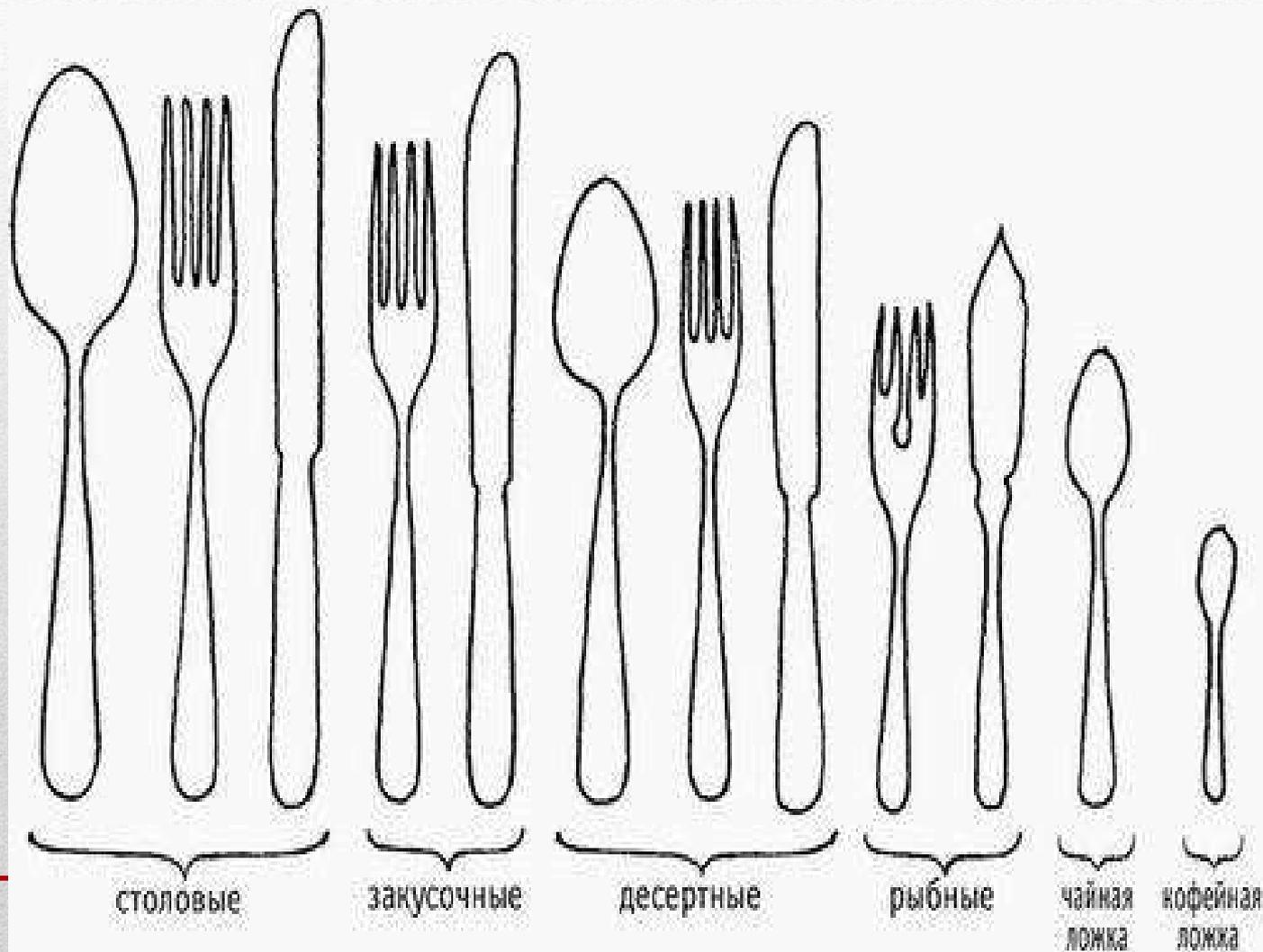


Что необходимо для сервировки стола к обеду



**скатерть, салфетки, приборы,
посуда, цветы**

Приборы для сервировки



Посуда для сервировки



Общие правила и порядок сервировки стола

- ❖ Накрыть стол скатертью
- ❖ Сервировать тарелками
- ❖ Разложить приборы (с правой стороны столовый нож лезвием к тарелке и ложку выпуклой стороной вниз; с левой стороны вилку зубцами вверх)
- ❖ Сервировать стол салфетками;



Посуду размещают на 2-3см от края стола, ручки приборов образуют с нижним краем тарелки одну линию

Общие правила сервировки стола

Сервировка стола предполагает разумное, удобное, аккуратное и симметричное расположение всех предметов

Сервировка начинается со скатерти: она должна быть чистой, хорошо выглаженной

Набор посуды должен быть одинаковым по форме, рисунку, цвету

Посуду на столе размещают в строго определенной последовательности, каждый предмет сервировки должен иметь своё место

Сервировка стола на одну персону



Все на столе должно размещаться таким образом, чтобы можно было, не задевая других предметов, взять то, что вам нужно

На столе не должно быть лишних предметов

Сервировка должна отвечать следующим требованиям

- соответствовать мероприятию - завтраку, обеду, ужину, чаю, банкету, фуршету и т. д.
- строго сочетаться с меню подаваемых закусок, блюд и напитков;
- быть эстетичной - гармонировать с формой стола, скатертью, салфетками (формой их свертывания, цветом), интерьером
- отражать тематическую направленность застолья (торжество по поводу дня рождения или Нового года и т. д.)
- все предметы сервировки должны быть расположены в соответствии с принятыми правилами

Блюда которые подают на обед



В меню обеда
(второй или третий
приём пищи в день,
наиболее
обильный)
входят 2, 3 или 4
блюда

Наиболее полноценен и разнообразен рацион, в котором обед состоит из 4 блюд: закуски, супа, второго и десерта

ЗАКУСКИ

Небольшие по объёму
кушанья острого и
солонватого вкуса
Возбуждают аппетит, что
благоприятно воздействует
на пищеварение и
способствует усвоению
следующих блюд обеда



СУПЫ

Суп - это общее название группы жидких кулинарных изделий (обычно первое блюдо)



Главной особенностью супа считается то, что данное блюдо на 50% состоит из жидкости

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Хорошо насыщают,
обычно они калорийны и
разнообразны по набору
продуктов, содержанию
питательных веществ



ДЕСЕРТЫ

сладкие блюда завершают обед



снабжают организм необходимыми сахарами, отличаются приятным вкусом и ароматом

МЕНЮ ОБЕДА:

**Первое
блюдо**



Десерт



**Второе
блюдо**



ВАРИАНТ ОБЕДА

Меню состоит из
супа с
фрикадельками.
Запечённая курица
с картофельным
пюре и шарлотка .
Стол застелю
скатертью, и
салфетки сложу в
треугольник .



Блюдо	Необходимые продукты	Количество продуктов на одного человека	Количество продуктов на четыре человека
Суп с фрикадельками	Мясной фарш Лук Соль Морковь Картофель	100г 15г 5г 15г 1 шт.	400г 60г 20г 60 4 шт
Запечённая курица	Мясо курицы Лук Майонез Сыр	150г 15г 20г 25г	600г 60г 80г 100г
Картофельное пюре	Картошка	80г	320г
Шарлотка	Мука Сахар Яйцо Яблоки	1 стакан 1 стакан 3 шт. 1 шт.	
Хлеб	Ржаной хлеб	2 ломтика	8 ломтиков
Чай	Черный чай	150 г	600г

ВИДЕО ССЫЛКИ:

[https://yandex.ru/video/preview/
8650974352699193907](https://yandex.ru/video/preview/8650974352699193907)

[https://yandex.ru/video/preview/
5159697714562146574](https://yandex.ru/video/preview/5159697714562146574)

[https://yandex.ru/video/preview/
15142868263508315971](https://yandex.ru/video/preview/15142868263508315971)

[https://yandex.ru/video/preview/
709618956825937686](https://yandex.ru/video/preview/709618956825937686)

Домашнее задание:

Приготовить одно блюдо из представленного меню, выслать фото отчет. Желаю удачи!
