

Повар

Готовит разнообразные блюда, рассчитывает количество продуктов, необходимых для приготовления определенного количества порций, организует правильное хранение продуктов.

Хороший повар помнит множество рецептов, способен из обычных продуктов приготовить изысканные и вкусные блюда. Может на глаз определить необходимое количество соли и специй. Профессионал имеет хорошо развитое чувство времени, ему нужна отличная обонятельная и вкусовая чувствительность. Повар должен уметь красиво оформлять приготовленные блюда. Но этому специалисту приходится заниматься не только кулинарным «творчеством». Он также составляет меню, заявки на продукты и полуфабрикаты, производит расчет необходимого сырья и выхода готовой продукции, контролирует их поступление и качество.

Чистит и проверяет используемое оборудование, следит за его бесперебойной работой. Рабочая поза – стоя, деятельность часто протекает в помещении с повышенным содержанием паров, в условиях высокой температуры (в так называемых горячих цехах кухни). Работа по графику, в 1–2 смены. Вакансии имеются на предприятиях общественного питания: столовых при различных организациях (детские сады, школы, больницы, фабрики и т. п.), ресторанах и кафе и т. д., а также на фабриках-кухнях, в кулинарных цехах крупных супермаркетов.

Довольно существенно отличается работа повара в тех местах, которые рассчитаны на обеспечение более или менее стандартной пищей большого числа посетителей (например, в столовых), и там, где речь идет о приготовлении единичных, эксклюзивных блюд (дорогие рестораны). В первом случае он готовит относительно небольшое число довольно простых по рецептуре и способам приготовления блюд, зато в больших количествах (например, варит суп в огромном котле, вмещающем сотню литров). Во втором же случае готовится небольшой объем (подчас лишь одна порция) самых разно-образных и довольно сложных по рецептуре блюд из обширного меню.

Для успешного овладения необходим точный глазомер, развитое воображение, аккуратность, физическая выносливость, хорошая оперативная и долговременная память, умение концентрировать и распределять внимание. Осваивать профессию не рекомендуется людям, страдающим заболеваниями опорно-двигательного аппарата, органов пищеварения и дыхания. Медицинскими противопоказаниями являются также инфекционные и аллер-гические заболевания. Получить профессию можно в специальных учебных заведениях: училищах, техникумах, учебных комбинатах. Для работы необходимо знать рецепты и технологию приготовления блюд, правила хранения продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами, экономику и организацию общественного питания, устройство и правила использования специального оборудования.

Спрос на рынке труда на поваров довольно высокий, трудоустройство проблем обычно не вызывает. Уровень доходов рядового специалиста

несколько ниже средней зарплаты в промышленности. Но зато у опытных и работающих в престижных местах, либо сделавших административную карьеру (например, стал заведующим столовой), превышает таковой в полтора-два раза, а иногда и больше.

После получения образования новоиспеченные повара обычно попадают на предприятия общественного питания, где, как правило, сначала работают помощниками повара. По окончании учебных заведений им присваиваются 4-5-й разряды. Повара, получившие 5-6-й разряды, специализируются уже на приготовлении заказных и фирменных блюд национальной и иностранной кухонь, изделий и блюд для выставок.

Набираясь опыта, совершенствуя свое мастерство, можно дорасти до должности шеф-повара, творения которого являются фирменными блюдами солидных ресторанов и кафе. Спрос на шеф-повара неизменно высокий. С появлением имени за повара начинают бороться престижные рестораны, подчас его даже приглашают работать в другие страны. У хорошего повара появляется возможность создания собственных кафе, бара или ресторана.