

Конечно, приготовить что-либо съедобное, например яичницу, может, практически, любой человек.

А вот повар 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.

Профессия повар развивалась вместе с цивилизацией, так что можно сказать - это древнейшая профессия. Как только пещерные люди приручили огонь и стали жарить мясо на костре, они быстро выяснили, у кого из соплеменников мамонт получается вкуснее и сочнее, и стали доверять эту важную миссию только ему. Так родился первый шеф - повар.

В дальнейшем течении истории профессия повар получила своё воплощение в оказании личных услуг по приготовлению пищи для богатых и знатных людей и только с развитием ресторанного бизнеса эта профессия приобрела массовость.

Личные качества:

Профессия повар, по-своему, 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.

Для мастера высшего класса курение - табу, потому что табачный дым искажает вкусовое восприятие.

Образование (Что надо знать?):

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.

Кулинар, повар - это не просто человек, которые колдует на кухне, и из под рук которого выходят вкуснейшие и красивейшие блюда. Он должен знать многое: структуру и специфику работы предприятий общественного питания, санитарные нормы, правила техники безопасности, провести первичную обработку сырья, отличить свежую рыбу от размороженной, правильно выбрать мясо, овощи, подготовить все это к использованию...

Кроме того, повару необходимы знания о составе пищи и ее калорийности, хранении продуктов, о физиологии питания, правилах составления меню, технологии приготовления пищи и эксплуатации оборудования. Да и кушанье необходимо подать красиво, создавая из каждого блюда уникальный, неповторимый натюрморт.

Порой требуются и знания ресторанной экономики:

грамотное оформление документов,

вычисления и ценообразование,

даже умение обращаться с кассовыми аппаратами.

Что и в какой последовательности изучают обычно:

салаты, закуски,

бульоны, супы,

соусы,

вторые блюда,

десерты.

Место работы и карьера:

Студентам дают возможность применить полученные знания в кафе, ресторанах, барах и столовых города. Многие уже во время практики находят будущее место работы. 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.

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.