Мишульская Е., группа 100, Повар. Кондитер, 1 курс

Моя будущая профессия.

 Для себя я выбрала профессию «Повар. Кондитер». Эту профессию я считаю очень вкусной. Повар – это специалист по приготовлению пищи. Пока будущий повар учится, он узнаёт много нового: изучает различные формы нарезки, применение и способы обработки продуктов, технологическую последовательность выполнения работы. Хорошего повара можно назвать фокусником – он из самых обычных продуктов может приготовить настоящий шедевр, которым могут наслаждаться люди. И жалко бывает, что величайшие шедевры кулинарии нельзя хранить в музеях, потому что чем вкуснее этот гастрономический шедевр, тем быстрее он исчезнет со стола.

 Повар готовит свои блюда по специальным рецептам. Но он может их видоизменять – работа повара очень творческая, в ней есть место фантазии и изобретательности. Работу повара можно разделить на несколько этапов, каждый из которых требует от обучающихся этой профессии особых навыков. Это и получение продуктов, и подержание технологии и рецептуры приготовления, и подготовка необходимого оборудования, и обеспечение учёта и хранения продуктов в соответствии с санитарно- гигиеническими нормами. Чтобы стать хорошим поваром, надо обладать обонятельной чувствительностью и памятью, иметь хороший вкус и глазомер, развивать динамичность мышления и такие специфические особенности, как хорошая координация движений обеих рук, устойчивость кистей и физическая выносливость.

 Актуальность этой профессии очень высокая. Повар всегда нужен, люди никогда не перестанут есть, никогда не потеряют интерес к вкусной пище. Повара могут быть разными, всё зависит от того, где они работают, потому что не всегда есть место для творчества. Например, когда повар готовит блюдо по технологической карте для ребят из детского сада, он не может изменить количественное содержание того или иного продукта. Но при этом, в домашних условиях всегда есть место для полёта кулинарной мысли. Родные и близкие всегда будут рады попробовать какое-то новое блюдо, приготовленное из обычных продуктов.

 Кроме того, как и в любой профессии, профессия повара даёт возможность развиваться человеку. В последнее время появилось большое количество технических средств, которые облегчают работу повара. Если раньше всё приходилось делать вручную и контролировать процесс приготовления, то сейчас появились такие технические приспособления, которые стали незаменимыми помощниками (кофе-машина, мультиварка, хлебопечь и др.)

 Моя профессиональная деятельность уже началась. Я учусь только на первом курсе колледжа, но вместе с нашим мастером мы уже несколько раз работали с продуктами. Я уже научилась определять качество продуктов, узнала профессиональные секреты, которые увеличивают срок хранения овощей и их вкусовые особенности. Свои первые зачёты я сдала на «отлично». Уже сейчас я начала создавать своё портфолио – делаю фотографии приготовленных блюд. Это пригодится, когда я буду устраиваться на работу, потому что для любого работодателя важно понимать, какой работник пришёл устраиваться.

 В каждой профессии есть свои плюсы и свои минусы. К минусам относится то, что повар вынужден иногда целыми днями стоять у плиты, находиться в помещении с высокой температурой и одновременно следить за приготовлением нескольких блюд, не имея возможности отвлечься. Но очевидным плюсом является то, что уровень оплаты труда специалиста (кем я и хочу стать) очень высокий. Кроме того, я очень люблю работать с продуктами, мне нравится сам процесс приготовления пищи, нравится и то, как реагируют люди, пробуя мои кулинарные «шедевры». Моя будущая профессия предоставляет огромную возможность для дальнейшего развития. Хочу попробовать, если получиться, национальные кухни многих народов.

 Моя будущая профессия – повар. И я очень этим горжусь!