

7 класс

ПОВАР НАКОРМИТЬ ВСЕХ Повар – это человек, который занимается приготовлением пищи. Помимо самого приготовления, повар отвечает за подготовку продуктов: необходимо проверить их на свежесть, помыть, порезать, почистить. Внешняя привлекательность блюда – тоже задача повара. Ведь в пище важен не только вкус, но и запах, и аппетитный вид. Но этих слов недостаточно, чтоб в полной мере охарактеризовать поварскую профессию: искусный повар может быть настоящим волшебником, который из самых обыкновенных продуктов способен приготовить настоящий шедевр.

Повар – профессия известная, интересная и абсолютно необходимая в нашей жизни.
ЧЕМ ЗАНИМАЕТСЯ ПОВАР?

С ЧЕГО ВСЕ НАЧАЛОСЬ Профессия повара развивалась вместе с цивилизацией, поэтому ее можно назвать одной из самых древних. Первые блюда выглядели просто как обожженные на костре полусырые куски мяса или рыбы. Впрочем, огнем люди пользовались как минимум со среднего палеолита, но настоящими поварами они не были.

А вот упоминания о первых профессионалах, зарабатывающих таким ремеслом на жизнь, впервые встречаются приблизительно за 2500 лет до н.э.

История развития человечества от древнейших времен до наших дней знала невиданные взлеты поварского искусства и такие же резкие падения. То еду возносили до небес, считая ее одним из самых лучших удовольствий, то относились к ней чуть ли не с презрением, считая, что даже разговоры о продуктах и блюдах «недостойны истинного джентльмена».

Долгое время приготовление пищи было делом сугубо семейным. Заведовала им, как правило, наиболее старшая по возрасту женщина в княжеской семье. Профессиональные повара впервые появились при дворах, а затем уже в монастырских трапезных.

Кулинария как наука возникла в России лишь в конце XVIII века. Развитие профессиональной кулинарии связано с появлением предприятий внедомашнего питания. **ГДЕ Я МОГУ ЭТОМУ НАУЧИТЬСЯ? А в России?** Так что же нужно для того, чтобы стать в этой профессии высококлассным специалистом? Конечно же, качественное профильное образование. Получить профессию повара возможно уже после 9-го класса, поступив в организации, реализующие программы среднего профессионального образования. Обучение займет три года. А если начать осваивать эту профессию после 11-го класса, то срок обучения составит всего два года. Но нужно понимать, что полученное образование можно считать лишь базовым. Учиться этой непростой профессии можно всю жизнь – ведь каждый год возникают новые технологии и методы производства. В мире ежегодно проводятся различные конкурсы и соревнования по компетенции «Поварское дело»: как национальные, так и международные.

Принять участие в таких конкурсах или в чемпионатах профессионального мастерства можно уже во время обучения в колледже!

Повар – это общее название профессии. Но кухня ресторана настроена как слаженный механизм, где каждый человек, будто винтик, выполняет свою функцию. На

кухне есть шеф-повар (главный повар), су-шеф (второй повар) и повара, отвечающие за разные типы блюд:

КАКИЕ БЫВАЮТ ПОВАРА?

Кому из поваров мира больше всего платят?

- Повар холодного цеха делает закуски, салаты и заготовки.
- Повар горячего цеха отвечает за все блюда, требующие термической обработки, то есть парит, жарит и варит.
- Повар мясного цеха разделывает мясо, птицу, иногда и рыбу, а также делает полуфабрикаты.
- Пекарь отвечает за хлебобулочные изделия.
- Кондитер создает торты, пирожные, шоколад, конфеты ручной работы, мороженое, воздушное суфле, легкие муссы, нежные кремы.

В объявлениях о поиске сотрудников можно встретить и экзотические специальности: повар-сушист, повар-пиццерист, или пиццер, или пиццмейкер. Догадаетесь, что делает пекарь-слойщик или тестомес? А противостоит им всем повар-универсал, то есть мастер на все руки и все блюда! Разброс заработных плат поваров очень велик. И если в регионах России обычный работник общепита может зарабатывать от 10-20 тысяч рублей, то зарплата повара в Москве

в ресторане высокой кухни может достигать 300 тысяч рублей. КАКИЕ ЗАРПЛАТЫ

У ПОВАРОВ?

Джейми Оливер — около 300 млн \$

Поль Бокюз — более 185 млн \$

Гордон Рамзи — около 175 млн \$

Вольфганг Пак — около 75 млн \$

Рэйчел Рэй — около 75 млн \$

Эмерил Лагасси — около 50 млн \$

Айна Гартен — примерно 44 млн \$

Джулия Чайлд — примерно 38 млн \$

Марио Батали — около 25 млн \$

Паула Дин — около 14 млн \$

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

Готовить вкусную еду и получать за это миллионы долларов – мечта, большинству людей кажущаяся несбыточной. Но есть люди, которые воплотили ее в реальность. Представляем вам топ-10 самых богатых поваров в мире.

Куда я пойду работать? Свою профессиональную деятельность повар обычно начинает еще в период учебы, поскольку большинство профильных колледжей и школ обеспечивают своих студентов практикой в течение всего периода обучения. После выпуска начинающий повар может найти работу в одном из заведений общепита, ведомственной столовой и т.д.

В перспективе возможен карьерный рост от помощника повара в обычной столовой до места шеф-повара элитного ресторана (или личного повара какого-нибудь олигарха-миллиардера). Нередко профессиональные повара, получив достаточный опыт работы по найму, открывают собственный бизнес.

НЕСКОЛЬКО ИНТЕРЕСНЫХ ФАКТОВ О ПРОФЕССИИ ПОВАРА

Большинство блюд в нашем меню появилось совершенно случайно. Так было и со всем известным бутербродом с маслом. Николай Коперник придумал смазывать хлеб белым маслом, на котором будут заметны следы грязи, что позволит избежать бактериального

заражения, распространенного

в то время. БУТЕРБРОД

КАК ЛЕКАРСТВО ПОВАРСКИЕ

ШКОЛЫ Первая поварская школа в Европе появилась

в XIX веке в Англии, затем кулинарные школы начали появляться и в других странах.

Во Франции считалось, что обучаться

поварскому делу надо с 6-7 лет,

иначе повар не сможет

быть по-настоящему

искусным.

Первые школы для поваров появились около

400 года н.э. в Древнем Риме под руководством повара Апиция. Кулинарное искусство в те времена достигло больших высот, а цена некоторых блюд была запредельной. Некоторые

рестораны уже

предлагают своим клиентам меню блюд

из 3D-принтера. Очевидно, что печать еды сможет серьезно изменить кулинарную

индустрию. Технологии постоянно развиваются и в этой сфере тоже. Не так давно ученые изобрели Solid Freeform Fabrication – технологию печати еды. Она позволяет печатать на 3D-принтере шоколад, сыр, пюре разных видов. В качестве чернил используются специальные гелеобразные вещества – гидроколлоиды.

БУДУЩЕЕ

КУЛИНАРИИ ИИ кстати,

в списке самых высокооплачиваемых поваров мира 4 из 10 позиций занимают женщины. Но все эти утверждения

не мешают мужчинам и женщинам одинаково добиваться больших результатов в профессии. Наследница поварской династии Анн-Софи Пик приняла на себя управление рестораном «Maison Pic» в 1997 году, а в 2007 году заведение получило третью звезду «Мишлен». В 2011 году Анн-Софи получила титул «Лучшая в мире женщина шеф-повар». В Нью-Йорке шеф-повар популярной ресторанной сети

Эйприл Блумфилд в течение

10 лет также имела

звезду «Мишлен». Мнение о том, что лучшие повара – это мужчины, очень распространено. Многие специалисты обосновывают его различными обстоятельствами. Доказано наукой, что температура рук у женщин на два градуса больше, чем у мужчин. Поэтому в Японии женщин

не допускают к приготовлению

суши и десертов. МУЖЧИНЫ

И ЖЕНЩИНЫ «Обжарьте

кольца лука не спеша,

чтоб стал он золотистым,

но не темным» – например, вот такие строки можно

найти на страницах

этих книг. Великий романтик Александр Дюма-отец писал не только приключенческие романы и книги о путешествиях. Именно он составил первый «Большой кулинарный словарь», в который включил сразу 800 продуктов.

А французский повар Ахилл Озанне, который в XIX веке был шеф-поваром при дворе короля Греции, написал книги «гурманских» стихов.