

ГБПОУ

«Горнозаводский политехнический техникум»

Профессия: 43.01.09 Повар,
кондитер

Срок обучения: 1 год 10 месяцев

Квалификация: повар ↔ кондитер



Общая информация

- Повар-кондитер – квалифицированный специалист-универсал, который создает как кондитерские изделия и десерты (мороженое, халва, варенье, торты, вафли, печенье, конфеты и т.д), так и закуски, первые и вторые блюда.
- В обязанности повара-кондитера входит:
- подготовка рабочего места, инструментов и оборудования (весов, кухонных комбайнов, печей и т.д.);
- проверка наличия и качества продуктов, а также подготовка сырья к работе;
- приготовление блюд и кондитерских изделий различной степени сложности с соблюдением стандартов, норм закладки продуктов и выхода согласно технологическим картам;
- порционирование, оформление и отпуск готовых изделий;
- приготовление различных видов теста, начинок, кремов по заданной рецептуре;
- выпечка изделий из теста;
- отделка и украшение готовой продукции;
- содержание рабочих поверхностей, плит, холодильников и другого оборудования в чистоте и порядке;
- охлаждение, заморозка и хранение полуфабрикатов;
- упаковка и маркировка готовой продукции.

Из истории профессии



- Профессия повар развивалась вместе с цивилизацией, так что можно сказать — это древнейшая профессия. Первые блюда выглядели просто как обожжённые на открытом костре полусырые куски мяса или рыбы.
- Огнём люди пользовались как минимум со среднего палеолита, но это не были повара.
- О первых профессионалах, зарабатывающих таким ремеслом на жизнь, гласят отметки греческой цивилизации на острове Крит 2600-го года до н. э.
- Для солдат царя пищу готовил из отборных продуктов специально нанятый мастер кулинарного дела.
- Можно смело предположить, что в более древних культурах Египта, Финикии и Шумер также были профессиональные кулинары, работающие для семей знатных людей и правителей.
- Позже появились такие понятия, как санитарные нормы, регулирующие работу таких специалистов.

Интересные факты



- Кулинария как наука возникла в России лишь в конце XVIII века.
- Развитие профессиональной кулинарии связано с появлением
- предприятий внедомашнего питания. Возникли они еще в Древней
- Руси. Вначале это были корчмы (от славянского корня «корм»), в
- которых путники могли найти приют и пищу.
- Затем появились придорожные трактиры (от лат. «trakt» — путь, поток) — гостиницы с обеденным залом и кухней.
- В то же время наряду с трактирами в крупных городах России стали появляться рестораны (от фр. «restauration» — восстановление).
- В России первая кулинарная книга «Поваренные записки» была
- составлена С. Друковцовым в 1779 г.
- Первая кулинарная школа была открыта в Петербурге 25 марта 1888 г. по инициативе профессора И. Е. Андриевского и кулинара Д. В. Каншина.

Медицинские противопоказания

- **Работать поваром, кондитером не допускаются лица, имеющие следующие заболевания:**
- врожденные пороки развития, деформации, хромосомные аномалии со стойкими значительными нарушениями функции органов и систем;
- последствия повреждений центральной и периферической нервной системы, внутренних органов, костно-мышечной системы и соединительной ткани от воздействия внешних факторов (травмы.. и др.)
- нарколепсия и катаплексия, эпилепсия;
- психические заболевания с тяжелыми, частыми болезненными проявлениями;
- хронические болезни сердца и перикарда с недостаточностью кровообращения любой степени;
- выраженные расстройства вегетативной (автономной) нервной системы;
- варикозная болезнь нижних конечностей с явлениями хронической венозной недостаточности 3 степени и выше.
- ревматизм: активная фаза, с поражением сердца и других органов и систем и хронической сердечной недостаточностью 2-3 степени;
- болезни бронхолегочной системы с явлениями дыхательной недостаточности или легочно-сердечной недостаточности 2-3 степени;
- активные формы туберкулеза любой локализации;
- хронические заболевания кожи: экзема; псориаз, эритродермия, ихтиоз, хронический прогрессирующий атопический дерматит;
- заболевания и бактерионосительство инфекционных и паразитарных заболеваний: брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия, гельминтозы, инфекции кожи и подкожной клетчатки, озола;
- хронические заболевания органов дыхания с частотой обострения 3 и более раза за календарный год;
- стойкое понижение слуха (3 и более месяца) любой этиологии, одно- или двустороннее отсутствия слуха, глухота и III, IV степень тугоухости.

Трудоустройство и карьерный рост



- **Повар** – это общее название для профессии, но кухню кафе, ресторана, столовой можно сравнить с механизмом часов, где каждый человек, как винтик, выполняет свою функцию. На кухне есть шеф-повар (главный повар), су-шеф (второй повар) и повара, отвечающие за определенные типы блюд:
 - **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.

Место работы



- Рестораны
- Кафе, кафетерии
- Столовые
- Бары
- Пекарни
- Кондитерские
- Заготовочные фабрики

Поварское дело - не ремесло, а искусство



Учебный кулинарный цех.



Достижения обучающихся

1. VI Открытый Региональный Чемпионат «Молодые профессионалы» (Worldskills RUSSIA) Пермского края. Компетенция «Поварское дело». Диплом за **ВТОРОЕ** место – Борисова Мария Владимировна
2. Победители конкурса профессионального мастерства по профессии повар в техникуме
Русанова Ольга
Голдобина Анна
Перина Ольга
Потапова Алина



Мастер производственного обучения, мастер-инструктор



Ольга Степановна Кудакова , мастер производственного обучения высшей квалификационной категории.

Добро пожаловать!



- Профессия повара одна из древнейших в мире, одна из самых востребованных сейчас и одна из немногих, которые будут нужны человечеству всегда!
- Желаем вам достичь вершин кулинарного Олимпа и получить звезду Мишлен!