

Описание профессии

Практически каждый из нас сумеет приготовить какое-нибудь блюдо — может получиться вполне съедобно и даже вкусно. Но готовить хочется не всегда, да и не все из нас любят готовить. И в таких случаях на помощь приходят различные рестораны и кафе. Главное действующее лицо любого ресторана или кафе — повар. Именно его талант позволяет превратить казалось бы обыкновенный прием пищи в настоящий праздник.

Повар – это работник, который занимается приготовлением пищи в заведениях общественного питания (ресторанах, кафе, закусочных). Повар может специализироваться на приготовлении горячих блюд или холодных закусок, а также на изготовлении выпечки и кондитерских изделий.

Помимо непосредственно приготовления пищи, повар отвечает за подготовку продуктов: проверяет их качество, контролирует условия хранения, моет, чистит и режет продукты, которые входят в блюдо. В обязанности повара входит также оформление блюда, которое позволит ему выглядеть более аппетитно.

Работа повара-кондитера – достаточно творческая, в нее входит не только приготовление блюд по уже известным рецептам и технологиям, но и создание новых блюд и способов приготовления пищи. Настоящих высот в профессии повара могут достигнуть люди креативные, стремящиеся найти интересное сочетание вкусов и текстур продуктов, люди, старающиеся превратить прием пищи в удовольствие, а блюдо – в кулинарный шедевр.