

Сегодня говорим о такой профессии, как повар. Рассмотрим все плюсы и минусы.

Повар-человек, профессией которого является приготовление пищи, а также должность на предприятиях питания, например, старший повар, повар-кондитер и так далее.

Классификация поваров в России и СНГ:

Шеф-повар — самый главный человек, которому подчиняются все сотрудники кухни. К основным обязанностям шефа относятся подбор команды, соблюдение техники безопасности, усовершенствование блюд, закупка и контроль продуктов и оборудования. **Су-шеф** — помощник и заместитель шеф-повара в его отсутствие.

Повар-кондитер — специалист, который отвечает за приготовление и подачу различных десертов и выпечки.

Повар-технолог — особая специальность. Он рассчитывает количество и калорийность продуктов в готовых порциях, составляет меню и прейскуранты.

Повар-кулинар — специалист, который занимается непосредственно приготовлением блюд: процеживает, смешивает, измельчает, фарширует, определяет готовность блюд.

Плюсы профессии:

-Востребованность профессии. Рынок общественного питания всегда развивается: появляются новые рестораны, кафе, кондитерские — в каждом таком заведении всегда нужны повара.

-Работа без диплома о высшем образовании. Чтобы освоить профессию, не обязательно тратить несколько лет на обучение в вузе. Плюс в том, что повара получают навыки на работе. Обучение по специальности проводится в колледжах или на специальных курсах.

-Интернациональность. У поваров есть возможность работать в разных странах мира, так как технологии приготовления блюд не сильно отличаются в зависимости от страны.

-Возможность стать медийной личностью. Высокий интерес к кулинарному искусству привел к появлению телевизионных шоу с участием известных поваров.

Можно перечислить ещё множество плюсов данной профессии, но сейчас рассмотрим минусы.

Минусы профессии.

-Тяжёлый физический труд. Стандартная смена повара длится 12 часов, все это время он проводит на ногах.

-Плохие условия труда. На кухне всегда есть движение. За счёт этого есть риски

получить такие травмы, как: ожог или порез при работе.

-Стрессовая обстановка. Повару нужно следить за приготовлением нескольких блюд, за подачей. Также выслушивать критику.

-Неудобный график работы. Праздничные и выходные дни повара, как правило, проводят на работе.

-Дорогое обучение.

Поговорим об оплате труда

В Москве и Санкт-Петербурге уровень зарплат поваров и кондитеров выше, чем в других городах России:

-Повар без опыта будет получать примерно 25000-40000 рублей в месяц.

-Повар-стажер 30000-50000 рублей в месяц.

-Су-шеф 50000-80000 рублей в месяц.

-Шеф-повар -90000-300000 рублей в месяц.

Перспективы:

Как вы понимаете, повара нужны будут всегда. Россия привлекает все больше туристов, поэтому заведения общественного питания и гостиничный сектор будут развиваться и предлагать новые рабочие места российским поварам.

Повар - это не просто профессия, это искусство, которое требует многолетнего обучения, терпения и любви к еде. Я выбрала эту профессию потому, что я всегда была увлечена готовкой и уверена, что могу достичь в ней успеха.

В заключение, я хочу сказать, что эта профессия, которая сочетает в себе творчество, постоянное развитие и возможность создавать положительные эмоции у клиентов.

Если вы хотите стать хорошим поваром, то нужно учиться, работать на результат и делать все возможное, чтобы достичь успеха в этой области.