

«ПРОФЕССИИ СФЕРЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»



Повар





Повар — это специалист по приготовлению пищи. Хорошего повара иногда называют волшебником, он может из самых обычных продуктов приготовить настоящий шедевр, который доставит радость и наслаждение людям.

Повар:

- получает продукты;
- соблюдает технологию и рецептуру приготовления блюд;
- готовит необходимое оборудование;
- заготавливает полуфабрикаты;
- правильно использует кухонное оборудование;
- ведёт строгий учёт продуктов;
- соблюдает правила хранения продуктов.



Кондитер



Кондитер

(от латинского и арабского - сласти) — мастер по изготовлению сладостей.

Чем кекс отличается от булки? Кондитерское изделие от хлебобулочного отличается тем, что в кондитерском муки меньше половины. Остальное — сахар и прочие добавки.

Кондитерские изделия делятся на сахаристые (варенье, желе, мороженое, конфеты, зефир, халва, шоколад и др.) и мучные (вафли, торты, печенье, кексы и др.).

Кондитер готовит различные виды теста и начинок, кремов и другие полуфабрикаты, из которых затем выпекает готовые изделия и украшает их. Многие кондитеры делают вручную — с помощью специальных инструментов.





Пекарь

Пекарь — специалист по выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий.

Пекарь печёт хлеб разных сортов, батоны, булки, калачи, ватрушки и т.п.



Пекарь составляет рецептуру, выбирает исходные материалы (муку, добавки и пр.), придаёт будущим булкам форму, а затем выпекает в печи.

Крупные хлебопекарные производства оснащены оборудованием, облегчающим работу с большими объёмами. Например, машины для замешивания и разделки теста, конвейеры. Пекари работают на хлебокомбинатах, в небольших пекарнях, на предприятиях общественного питания.

Официант





Официант — это работник заведения общественного питания, обслуживающий посетителей (в основном в ресторанах и кафе). Значимость официанта высока, ведь основным фактором успеха всего заведения является обслуживание гостей.

Любому ресторатору известно, плохое обслуживание может испортить впечатление даже при наличии самой качественной еды.

Обязанности официанта: выполнение заказов посетителей, получение от них расчёта за услуги, уборка столов после их ухода и сервировка столов к приходу новых клиентов.



Главной задачей каждого профессионала является то, чтобы клиент покинул заведение с хорошим настроением и остался доволен обслуживанием.



Пиццайоло

Пиццайоло - мастер по приготовлению пиццы.

Он может именоваться по-разному: и пиццмейкером (английский вариант), и пиццайоло (итальянский вариант).

Эта профессия появилась в Италии, как и сама пицца.

Пицца – популярное блюдо в Италии. Каждый год проводится специальный праздник, посвящённый пицце.

Настоящий пиццайоло должен знать все рецепты приготовления пиццы и уметь создать собственные шедевры.



Пиццайоло должен обладать развитым вкусом, чтобы знать, что можно добавить в пиццу, чтобы подчеркнуть её вкус. Кроме приготовления ему необходимо уметь оформить блюдо, выступив в качестве дизайнера.

Шоколатье



Шоколатье — мастер, маг и волшебник, создающий из шоколадной массы конфеты и фигурный шоколад.

В шоколаде ценится не только оригинальный вкус, но и оригинальный вид.



Сочетая несочетаемые продукты они создают уникальные рецепты, в которых начинки и добавки гармонируют со вкусом шоколада: шоколад с перцем чили или морской солью, конфеты с сушёным мясом или чёрной икрой, со свекольным джемом или сушёными помидорами! И всё это великолепие оформлено лепестками роз, орхидеями, цветками апельсина.



Настоящие профессионалы работают в маленьких шоколадных бутиках и изготавливают шоколадные шедевры вручную.

На кондитерских фабриках профессия шоколатье называется - инженер-технолог цеха шоколадной массы.



Купажист

Купажист – специалист, соединяющий нескольких сортов продукта в одно целое. Полученная смесь называется купажем.

Купажирование применяют при производстве чая, кофе, соков, мёда и пр.

Разработка рецептуры, схемы купажа — это творческий процесс, это эксперименты с различными пропорциями, дегустация сочетания продуктов, химический анализ результатов и, наконец, выбор наиболее удачного варианта.



Например, для получения лимонада в купажном чане смешивают: сироп, воду, лимонный экстракт.

Когда всё смешается, проверяют состав на соответствие заданной формуле.

Проба отправляется в лабораторию на анализ и дегустацию.

Если есть отклонения, купаж исправляют.

Если всё в порядке, отправляют в дальнейшую обработку.



Титестер



Титестер – это профессиональный дегустатор чая.

Титестер по вкусу, запаху и внешнему виду определяет сорт чая и место, где он был выращен, сезон сбора, а также способ его хранения и переработки.

Для определения вкуса чая он не совершает ни одного глотка чая, а лишь полощет рот настоем чайного листа. При этом он пробует чай вкусовыми рецепторами языка и нёба, выявляя неповторимый аромат данного сорта или купажа (смеси нескольких сортов чая).

Чтобы выдать заключение о том или ином сорте чая, он пробует сухие чайные листья на ощупь, оценивает запах, цвет, внешний вид, плотность и форму. Лишь после этого приступает к исследованию цвета, яркости, аромата и крепости самого чайного настоя.



По специальной шкале он оценивает чай, проставляет баллы и даёт заключение о качестве того или иного сорта чая.

Бариста



Бариста – это специалист в области приготовления кофе и напитков на его основе, работают в кофейнях.



Для того чтобы стать бариста, нужно учиться на специальных курсах, где изучают, что такое кофе, в каких странах он произрастает, какие сорта бывают, как его правильно приготовить. Потом изучают технологию обжарки, её влияние на вкус и т. д.



Бариста учатся рисовать на молочной пенке и на креме, который получается на поверхности кофе. Лучшего бариста называют кофе-мастером. Это своего рода доктор кофейных наук, обладающий тонким, изысканным вкусом, который знает все о кофе и кофейных напитках.

Флейрингис



Флейрингист — это специалист по приготовлению коктейлей с использованием элементов жонглирования.



Флейринг — это отдельный вид барменского искусства. Это умение не только готовить качественные, вкусные напитки, но и филигранно обращаться с барным инвентарем, девайсами и бутылками. Когда бармен жонглирует шейкером или бутылками — это флейринг, когда он делает несколько изысканных поворотов бокала на высокой ножке — это флейринг, когда он ловит кубики льда на лету — это тоже флейринг.



ЗАДАНИЕ ИГРА «КТО ЧТО ДЕЛАЕТ?»»

Шоколатье

СПЕЦИАЛИСТ, СОЗДАЮЩИЙ
ИЗ ШОКОЛАДНОЙ МАССЫ
КОНФЕТЫ И ШОКОЛАД



Титестер

ДЕГУСТАТОР ЧАЯ



Пекарь



СПЕЦИАЛИСТ
ПО ВЫПЕКАНИЮ ХЛЕБА
И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Бариста



СПЕЦИАЛИСТ
ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ КОФЕ

Купажист



СПЕЦИАЛИСТ, СОЕДИНЯЮЩИЙ
ПРОДУКТЫ В ОДНО ЦЕЛОЕ,
СОЗДАЮЩИЙ КУПАЖ

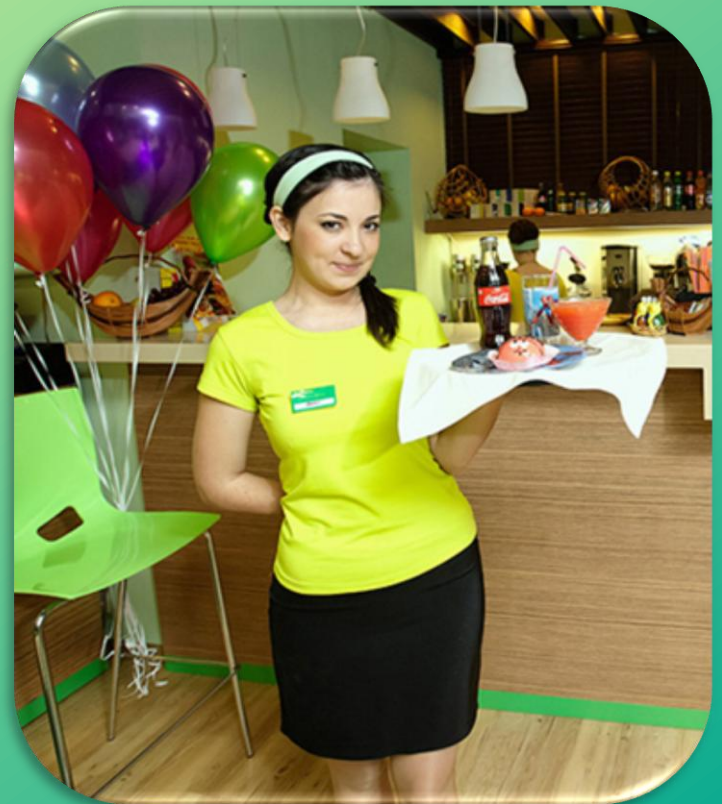
Кондитер



СПЕЦИАЛИСТ
ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ
СЛАДОСТЕЙ

Официант

СПЕЦИАЛИСТ
ПО
ОБСЛУЖИВАНИЮ
ПОСЕТИТЕЛЕЙ
РЕСТОРАНОВ,
КАФЕ



Пиццайоло

СПЕЦИАЛИСТ
ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦЫ



Повар

СПЕЦИАЛИСТ
ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ



ЗАДАНИЕ:
ИГРА
«ПУТАНИЦА»

Расшифруй слова и
найди среди них
лишнее



ЦИОАФНИТ

КЪАЕПР

НИТКОЕДР

АИСТПКУЖ

Расшифруй слова и
найди среди них
лишнее

ТАРАБСИ

АПРОВ

КАЛОШЕТОЬ

ЦИПАЛОЙЦО

Путаница



Официант

Пекаръ

Кондитер

Купажист

Бариста

Повар

Шоколатье

Пиццайло