**Все о профессии «Повар, кондитер»**

«Если удачно выберете труд и вложите в него всю

свою душу, то счастье само вас отыщет …»

(К. Д. Ушинский).

Каждый человек мечтает стать счастливым и одной из составных частей такого состояния является правильно выбранная профессия, но в жизни не все с уверенностью могут сказать, что избрали работу по призванию. Ошибки в выборе профессии не являются большой редкостью, и за каждой из них стоит разочарование, моральная травма. Не для кого не является секретом, что человек проводит на работе одну треть своей жизни. И если выбор сделан правильно, то все это время он получает удовольствие, а если нет, то страдает. Чтобы такого противоречия не было, свою профессию нужно любить, а без уверенного выбора это практически невозможно. В настоящее время мир профессий огромен. Многочисленные исследования показали, что сейчас при выборе профессии на первом месте стоит ее престижность и далеко не последнюю ступень в числе востребованных и популярных занимает профессия «Повар, кондитер». Она является одной из самых древних и никогда не утратит своей актуальности, пока существует человеческий род. Как бы далеко ни ушел технологический прогресс и каким бы ни стало наше будущее, во все времена люди будут испытывать потребность в пище: желательно аппетитной, сытной и качественной. За сравнительно короткий промежуток времени престиж повара очень сильно вырос. Это довольно-таки легко объясняется и особенно четко прослеживается в крупных городах. Повара и кондитеры нужны были и будут всегда и везде: в детских садах, школьных столовых, в столовой колледжей и техникумов, в больницах, в вагонах-ресторанах поездов дальнего следования, в санаториях и т. д. Но дело в том, что уже несколько лет в Москве, Питере и других мегаполисах нашей страны наблюдается «ресторанная лихорадка». Учитывая современный ритм жизни, предпочтения многих наших соотечественников смещаются от домашней кухни в сторону ресторанов и кафе. С нарастающей быстротой открываются заведения, как говорится «на любой вкус и кошелек». Это рестораны различных видов и классов, кафе, бары, кофейни, пиццерии, столовые и т. д. Их появление обеспечивает высокий спрос на представителей всех профессий, начиная от официантов и рядовых работников кухни и заканчивая управляющими и шеф-поварами. Это открывает дорогу не только специалистам с большим опытом работы, но и новичкам. Шансы молодежи в ресторанном бизнесе велики. В отличие от других сфер экономики здесь можно сделать головокружительную карьеру за короткий срок, причем начав свой путь с самых низких позиций. Можно привести немалое количество примеров о том, как начиналась карьера всемирно известных поваров, кондитеров. А теперь остановимся на основных моментах, о которых обязательно должен знать человек, решивший связать свою трудовую деятельность с этой специальностью. Одним из самых важных плюсов является то, что человек может устроиться работать, получить практический опыт и продолжить образование на курсах или в любом учебном заведении, связанным с данной спецификой. Условия и оплата труда в последнее время становятся все более достойными, квалифицированный повар может обеспечить себе материальное благополучие. В дальнейшем, зная свое дело, такой специалист сможет работать в различных заведениях общепита, по найму, параллельно заниматься выполнением частных заказов клиентов, оказывать услуги по организации праздничных столов (корпоративные мероприятия, юбилеи, школьные выпускные вечера, дни рождения, детские праздники и многое другое), а возможно и открыть свое собственное дело. Если, например, человек проработал в известном заведении, зарекомендовал себя только наилучшим образом, то проблем в самостоятельной работе не будет. Человек этой профессии весьма универсален и без работы долгое время не останется. Помимо всего вышеперечисленного, профессия повара, кондитера – это идеальное место для творчества, самовыражения, полета фантазии и решительности заявить о себе. Следующая немаловажная и очень приятная вещь – популярность и признание. Хороший повар всегда находится в центре внимания, вне зависимости от формата организации, где он работает. Ведь без него заведение лишилось бы своей индивидуальности и кулинарных шедевров, то есть визитной карточки ресторана. Если повар хорошо готовит, то рано или поздно у него появится своя благодарная аудитория, посетители, которые будут возвращаться, чтобы полакомиться его фирменными блюдами. Профессия повара также дает возможность познакомиться с интересными людьми самого разного склада и профессий – ведь в наше время многие пути частенько пересекаются там, где есть возможность хорошо пообедать. А если нравится поднимать людям настроение, то профессия повара поможет это реализовать на практике. Ведь ни для кого не является секретом, что иногда просто хорошего ужина достаточно для того, чтобы самое сумрачное настроение превратилось в умиротворенное, а многие тревоги и сомнения показались не такими уж важными и непреодолимыми. Ну и, конечно же, работая поваром, кондитером, человек всегда будет вкусно и сбалансированно питаться, научится выбирать качественные продукты, сможет из обычных ингредиентов готовить шедевры на своей собственной кухне для себя и своей семьи, а также удивлять своих друзей и близких.

Но существует и ряд минусов, особенностей, на которые нельзя не обратить внимание:

* Физические нагрузки и большой объем работы, который приходится выполнять вручную, длительное время стоя на ногах.
* Постоянное напряжение (повар, кондитер всегда должен быть крайне внимателен и сосредоточен).
* Работа в условиях резких перепадов температур.
* Материальная ответственность.
* Ответственность за имидж и репутацию заведения.

И, конечно же, неизменный набор личных качеств, на который во всех заведениях будут всегда обращать внимание работодатели: наличие определенных знаний, отсутствие проблем со здоровьем и обонянием, творческое начало, фантазия, способность одновременно выполнять несколько трудовых операций, вкусовая память, хорошая координация движений, аккуратность и опрятность. А еще он должен обладать творческим мышлением, способностью креативно подходить к решению проблемы. И самое главное, повар, кондитер должен любить свое занятие и быть добродушным оптимистом. Любой начинающий повар, кондитер со временем обязательно должен научиться:

* определять качество продуктов, знать сроки, условия хранения (во избежание отравления посетителей);
* знать химический состав, биологическую ценность и калорийность продуктов (посетитель может страдать от аллергии или придерживаться определенной диеты);
* быстро и качественно выполнять первичную обработку сырья;
* производить точное взвешивание сырья согласно рецептуре;
* соблюдать нормы расхода ингредиентов;
* быстро готовить (не заставляя посетителей долго ждать заказ и нервничать);
* оформлять готовые блюда и изделия;
* научиться работать на современном оборудовании;
* строго следовать санитарным нормам и правилам личной гигиены;
* содержать рабочее место в идеальной чистоте;
* своевременно проходить медицинский осмотр.

Это самые основные моменты, которые нужно учитывать при выборе данной профессии. С чего же можно начать свое обучение? Если человек с ранних лет мечтал попробовать себя в поварской профессии и ему удалось сохранить это желание до окончания школы, уже после 9 класса можно попробовать себя в поварском искусстве, поступив в любое учреждение среднего профессионального образования: колледж, техникум или лицей, ведь высшее образование для повара, кондитера не является обязательным. К тому же, за это время можно не только стать начинающим поваром со всеми базовыми знаниями, но и зарабатывать, начав карьеру в кулинарии. Уже во время учебы следует собирать портфолио, участвовать во всех студенческих конкурсах – это покажет будущим работодателям, что будущий специалист увлечен выбранной профессией, а не просто хочет подзаработать. Подвести итог всему вышесказанному хочется рассуждением о том, существует ли на самом деле «счастье на работе». Учеными доказано, что правильно выбранная профессия приносит людям ощущение счастья. Оно возникает, когда род деятельности и все, что ее сопровождает, соответствует особенностям личности. Именно поэтому прежде всего необходимо разобраться со своими «заморочками», решить проблему самоопределения. Профессиональное и личностное самоопределение неразрывно связаны. Знание себя и умение делать осознанный выбор помогает найти путь к счастью даже в тяжелой ситуации на работе или по крайней мере, помогает компенсировать неприятные переживания. Ведь еще великий мыслитель и философ Конфуций говорил о том, что если будешь любить свою работу, не будешь работать ни одного дня в жизни. Легкость, окрыленность, которую дает профессия по душе – это ли не счастье?

Литература:

1. Бендюков М. А. Что ты должен знать о выборе профессии и поиске работы/ Е. И. Горбатого. И. Л. Соломин. – СПб.: «Речь», 2000.