

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение города Москвы

«Школа № 1981»

Юго-Западный административный округ

«КЕМ Я ХОЧУ СТАТЬ? КАКУЮ Я ВЫБЕРУ ПРОФЕССИЮ?»

Руководитель: заведующая библиотекой

Филатова Наталья Владимировна

Кем я хочу стать? Какую я выберу профессию?

Мне не один раз задавали этот вопрос:

- друзья;
- родственники;
- учителя.

На самом деле профессий много:

- программист;
- учитель;
- продавец;
- парикмахер
- и много, много других.

Но я хочу стать... **ПОВАРОМ**. Некоторые думают, что это смешно. Типа: «Ну, ты бы еще юбку надел» или «Не мужское это дело в фартуке разгуливать и борщи готовить». У меня на это ответ один: господа, вы сильно ошибаетесь! Лучшие повара, без сомнения, мужчины! А мнение, что мужчина не должен готовить, а должна готовить женщина – всего лишь стереотип. Думаю, каждый из нас не раз убеждался, что практически в любом кафе, ресторане готовят мужчины. И в моей семье готовит не только мама, но и отец. Лично мне очень нравится готовить. Ведь уже сам процесс готовки – древняя магия, волшебство! И тем не менее...

Почему я выбрал эту профессию?

Всему виной бабушкина дача! Свежий воздух с примесью разнотравия, сочных фруктов и овощей и... жареных шашлыков! Но сначала я плохо ощущал все это, сидя даже на природе с компьютером и безумными глазами, уставившимися в него. И в самый разгар какой-то новой игры бабушка вдруг спросила: «А кем ты хочешь стать?» «Странный вопрос, - выпалил я, - конечно, программистом!» Бабушка ничего не ответила, а вечером поручила мне, как совсем большому, изготовление шашлыка, сказав, что это чисто мужское дело. Надо ли говорить, как я старался! А потом как был горд собой, когда вся семья вечером нахваливала мой шедевр, хоть и слегка подгоревший. С тех пор я и решил стать поваром. Итак...

Кто такой повар?

Повар – это человек, профессией которого является приготовление пищи.

Слово «повар» произошло от восточнославянского «вар», означавшего кипящую воду и жар, а на флоте повар броско именовался коком.

Повар – крайне интересная профессия, особенно для людей с неуёмной фантазией, ведь экспериментировать с ингредиентами можно практически бесконечно.

Не ошибусь, если скажу, что повар – это и художник, а новогодний салат или свадебный торт могут быть по праву приравнены к произведениям искусства.

Но повар – это не только полёт фантазии и магические пассы. Это еще и тяжелый труд: попробуйте простоять у плиты смену в 10-12 часов. Итак...

Личные качества повара:

- физическая выносливость;
- хорошая память, позволяющая держать в голове кулинарные рецепты всего мира, свойства различных продуктов и наилучшие пропорции их использования и сочетаемость с другими;
- объемный и линейный глазомер, подвижные пальцы рук и хорошая концентрация внимания, чтобы готовить быстро и качественно;
- тонкое чувство времени, высокая чувствительность к оттенкам запаха и вкуса, дабы от приготовленного блюда невозможно было оторваться;
- идеальная визуализация, то есть способность с первого взгляда на рецепт представить внешний вид и вкус блюда;
- ответственность, честность – ну, этим желательно обладать представителям любой профессии.

Вместо заключения.

Честно говоря, когда определяешься с выбором, очень не терпится приступить к его реализации. Но... государство – не бабушка и не считает меня вполне взрослым. Радует, что для осуществления моей мечты не обязательно доучиваться до 11-го класса и получать высшее образование, а достаточно закончить поварские курсы или кулинарное училище, иметь мастерство повара, хорошее воображение, фантазию, эстетический вкус, физическую выносливость, аккуратность, знать кухни разных народов мира, условия хранения продуктов, рецепты приготовления разных блюд.

Я к этому готов, поэтому с нетерпением жду возможности поразить мир своим кулинарным талантом.