

ЭТО НЕ ТЫ ВЫБИРАЕШЬ ПРОФЕССИЮ, А ПРОФЕССИЯ ВЫБИРАЕТ ТЕБЯ

Торыгин Е.С.

г. Шуя, Шуйский технологический колледж, 1 курс

Научный руководитель: Мальцева Л.Д., г. Шуя, ОГБПОУ «Шуйский технологический колледж», преподаватель

Как есть возможность хорошо, когда у человека выбрать себе профессию не по необходимости, а сообразуясь с душевными склонностями

Али Апшерони

Есть истины, которые не нужно особо доказывать. Одна из таких истин заключается в том, что труд – основа красивой и радостной жизни. Действительно, только труд делает нашу жизнь прекрасной и наполненной смыслом.

В конце девятого класса я встал перед выбором: продолжить обучение до одиннадцатого класса или пойти учиться в другое учебное заведение и получить профессию. Мой выбор пал на второе. При выборе профессии я несколько не колебался, а твёрдо был уверен, что это повар-кондитер.

Любовь приготовления пищи, как я считаю, пришла ко мне от бабушки по отцовской линии и от моего отца. Они оба, не имея специального образования, из обычных ингредиентов умеют сделать что-то вкусное, что не сделает никто. У них нет определённых рецептов, техник, они полагаются на свой вкус и главный секрет – любовь. Отец всегда меня учит, что если готовить пищу с любовью, то она получается по-особенному вкусной, поэтому не стоит братья за дело, если появилось простое желание получить профессию, так как ничего из этого не выйдет. Мама – это мой вдохновитель. Она всегда мне говорит: «У тебя гены повара. Все мужчины по отцовской линии прекрасно готовят. Ты будешь известным шеф-поваром». Но я и без мамы знаю, что приготовление пищи доставляет мне великое удовольствие.

Повара кормят нас почти всю жизнь, начиная с детского сада и школьной столовой. Став взрослыми, мы питаемся в кафе, ресторанах и других заведениях общественного питания, где царит на кухне волшебник вкусов и ароматов – повар. Эта профессия имеет свою многовековую историю и обширное географическое разнообразие. С момента приготовления первого мамонта на костре прошло немало времени. Человек понял, что пища оказывает влияние и на его желудок, и на внешность, и на психическое

состояние. Еда превратилась не только в физическую потребность, но и в несказанное удовольствие. От того, какую пищу и в каком количестве мы употребляем, как она приготовлена, из каких ингредиентов состоит, напрямую зависит наше здоровье и долголетие. А ещё от того как накормить человека, зависит его настроение и производительность труда.

Профессия повара – это такая профессия, которая требует постоянного поиска, творческой фантазии, потому что надо приятно удивлять посетителя каждый раз, когда он заходит в столовую, кафе, ресторан.

Я много размышлял над тем, какими же качествами должен обладать настоящий повар-кондитер, мастер своего дела. И вот, что я выяснил.

1. Повар должен обладать хорошим **обонянием**. Любому профессионалу в этой области не обойтись без чувствительного носа, чтобы не пришлось убеждать гостей, что на стол была подана рыба второй свежести.

2. Хорошая **зрительная память** на цвет и формы продуктов. Степень готовности блюд и их качество повар определяет, что называется на глаз.

3. Должна быть развита **память**. Хороший повар, колдуя над продуктами, не имеет права забывать об их калорийности, правилах составления меню, технологии приготовления пищи.

4. Без вкусового **восприятия** на кухне делать нечего. Если ваше «произведение» не в состоянии съесть ни один человек, а вам оно будет казаться замечательным, то вы рискуете навсегда остаться без благодарных едоков.

5. **Фантазия** – ещё одно качество повара. Грош цена мастеру, который не умеет сочинять новые блюда и не хранит тайны своих рецептов.

6. Нередко приходится выкручиваться повару, имея лишь скудный набор продуктов, из которых необходимо приготовить шикарный обед. И здесь не обойтись без **изобретательности**.

7. **Творческое воображение** помогает конкурировать с мастерами, блюда которых представляют собой настоящие произведения искусства.

8. **Терпеливость, выносливость, наблюдательность и доброжелательность.** Необходимость этих качеств даже не обсуждается.

9. Современный повар работает на самых разных предприятиях общественного питания. Многие технологические процессы ему приходится выполнять вручную в условиях резких колебаний температур, поэтому тяготы этой профессии под силу человеку, обладающему определённой **физической выносливостью.**

Теперь рассмотрим особенности, которые необходимо искоренить, как я считаю, в себе тем поварам, которые хотят быть успешными в своей профессии. На первом месте стоит **нечистоплотность и неряшливость:** если посетитель заведения увидит в своей тарелке лишний предмет (пылинку, мусор и т.п.), то это испортит имидж всех сотрудников в глазах работодателя. Поэтому для повара также недопустима **невнимательность,** из-за которой можно забыть об ингредиенте или приготовить не то блюдо, которое было заказано. Также неприемлемая черта в этой профессии –

медлительность. Такие повара ничего не успевают, из-за чего все время спешат, а в таком состоянии блюдо может подгореть. И еще одно «противопоказание» к поварскому ремеслу – наличие ряда заболеваний: **венерические болезни, эпилепсия, кожные заболевания.**

Поступив в колледж, я ни разу не пожалел о сделанном выборе. Каждый специалист по-своему интересен, каждый из них вносит особый вклад в запас знаний, которые пригодятся в дальнейшем. Сейчас самая главная моя задача, обучаясь в колледже, овладеть выбранной специальностью, по крупицам впитывать знания, которые дают преподаватели, умения и навыки, которыми щедро делятся с нами мастера производственного обучения. Я считаю, что я на правильном пути в выборе профессии и мне надо будет много учиться и работать над собой, тогда из меня получится высококвалифицированный специалист, который сейчас так нужен на рынке профессий. Я очень хочу стать мастером своего дела и создать собственный шедевр, который войдёт в аналог кулинарного искусства.