



Профессия повар - кондитер



Федеральная служба по труду
и занятости

поиск по страницам



Работа в России
ИНФОРМАЦИОННЫЙ ПОРТАЛ

Рабочих мест

в общероссийском банке вакансий

1 1 5 6 7 8 4

23 марта 2015 г.

Поиск работы

Поиск работника

Трудоустройство инвалидов

Временное трудоустройство

Аналитика



A A

Личный кабинет

Логин

Пароль

[Регистрация соискателя](#)

[Регистрация работодателя](#)

[Забыли пароль?](#)

войти

Мир профессий

Сферы деятельности

Профессии, которые ищут

Профессии банка вакансий

Наиболее высокооплачиваемые

Сферы деятельности

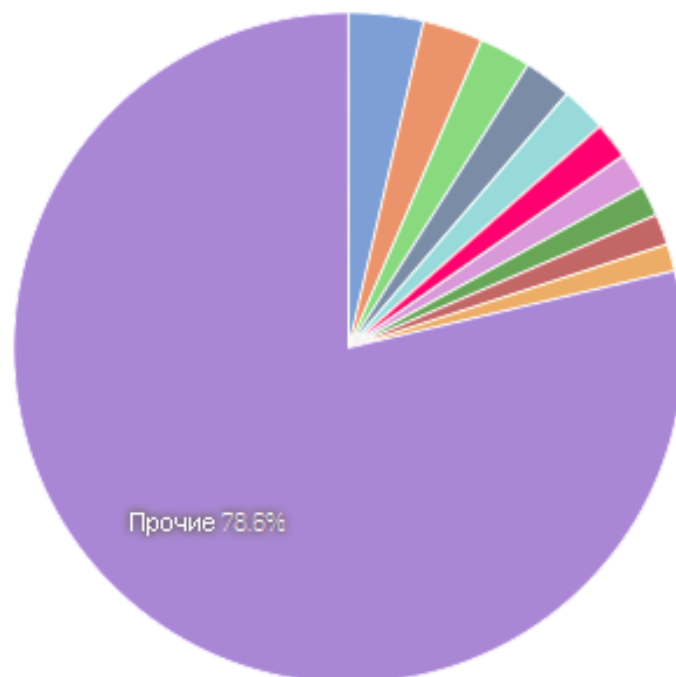
Выберите регион: Ивановская область

Распределение вакансий по сферам деятельности:

Сфера деятельности (кликните для поиска вакансий)	Количество вакансий
Промышленность	2878
Профессии, общие для всех сфер деятельности	1397
Здравоохранение, физ. культура и соц. обеспечение	719
Строительство	692
Торговля и общественное питание	426
Управление, администрирование и делопроизводство	425

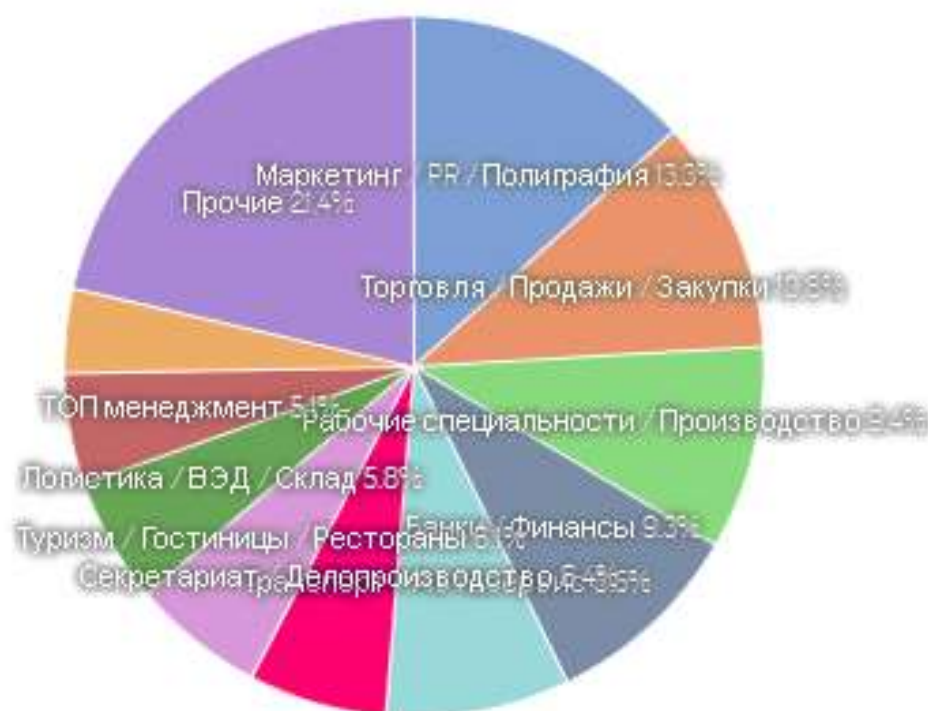
Обзор рынка труда, Ивановская область

Топ 10 наиболее востребованных профессий в Ивановской области за последние 30 дней



Менеджер	Грузчик	Водитель	Кассир	Комплектовщик
Тайный покупатель	Менеджер по продажам	Продавец	Консультант	
Бухгалтер	Прочие			

Топ 10 отраслей с наибольшим количеством вакансий в Ивановской области



- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| Маркетинг / PR / Полиграфия | Торговля / Продажи / Закупки |
| Рабочие специальности / Производство | Банки / Финансы |
| Секретариат / Делопроизводство | Туризм / Гостиницы / Рестораны |
| Логистика / ВЭД / Склад | ТОП менеджмент |
| Прочие | Жилищное коммунальное хозяйство |

К плюсам данной профессии относится то, что работа повара очень востребована и всегда есть возможность стабильного дохода. К тому же, возможен карьерный рост, который предусматривает развитие от помощника повара до шеф — повара в престижном заведении.

К минусам можно отнести то, что труд повара, по сути своей, довольно тяжёл. Трудиться, порой, приходится в вечерние и ночные часы в состоянии постоянной собранности и внимательности. К тому же, для того, чтобы работать в условиях жаркой кухни, нужно обладать хорошим здоровьем

Профессионально важные качества повара:

- чистоплотность;*
- ответственность;*
- вежливость;*
- корректность;*
- образная память;*
- внимательность.*

Профессионально—важные качества профессии "Повар":

- ответственность;
- предусмотрительность;
- пунктуальность, педантичность;
- самостоятельность;
- способность к переключениям с одной деятельности на другую;
- старательность, исполнительность;
- стремление к профессиональному совершенству;
- педантичность;
- обонятельная чувствительность;
- ручная ловкость;
- тактильная чувствительность (чувствительность пальцев);
- хороший глазомер;
- хорошее цветовое восприятие;
- способность к распознаванию небольших отклонений параметров технологических процессов от заданных значений по визуальным признакам;
- развитый объем внимания (способность одновременно воспринимать несколько объектов);

- хорошее различение отрезков времени;
- динамичность мышления;
- наглядно—образное мышление;
- предметность (объекты реального мира и их признаки) мышления;
- хорошо развитая вкусовая память;
- зрительная память;
- обонятельная память;
- хорошая координация движений обеих рук;
- способность к выполнению мелких точных движений;
- твердость руки, устойчивость кистей рук (низкий тремор);
- хорошая координация движений;
- оперативность;
- умение интенсивно работать в течение длительного времени без снижения результативности;
- энергичность;
- способность прогнозирования;
- умение импровизировать;
- умение правильно и эффективно распределять время.

Математика в в профессии

повара



задача N1

ПОВАРУ НЕОБХОДИМО ПРИГОТОВИТЬ 15 ПОРЦИЙ БИФШТЕКСА ПО 200г В КАЖДОЙ. СКОЛЬКО ЕМУ НЕОБХОДИМО ВЗЯТЬ СЫРОГО МЯСА , ЕСЛИ ИЗВЕСТНО, ЧТО МЯСО ПРИ ВАРКЕ ТЕРЯЕТ 35% СВОЕЙ МАССЫ.

Решение

Далее



Решение

$15 \cdot 200 = 3000 \text{ г} = 3 \text{ кг}$ Из условия следует,
что при варке сохранится 65% массы.

По правилу пропорции;
 $x \text{ кг}$ соответствует 100%

3 кг соответствует 65%

Тогда $x = 3 \cdot 100 / 65 = 4,6 \text{ кг}$.

Ответ: 4,6 кг



задача N2

Повару необходимо замариновать мясо для шашлыка 6%-ным раствором уксуса, а у него имеется 30%-ный раствор. Сколько воды ему необходимо добавить к имеющемуся раствору, чтобы получить уксус необходимой концентрации?

Решение

Далее



	Общая масса, г	Масса уксуса, г
1 раствор	200	$200 * 0,3 = 60$
2 раствор	$200 + x$	$(200 + x) * 0,06$

*Пусть добавили x г воды. Т.к доливали только воду, то масса уксуса остается неизменной, значит $(200 + x) * 0,06 = 60$*

$$12 + 0,06x = 60$$

$$0,06x = 48$$

$$x = 800$$

ответ: 800гр.



Задача N3

В книге рецептов написано, что на три порции фруктового салата необходимо взять 150гр киви, 210гр манго, 180гр папайи и 60гр миндальных орехов. По сколько грамм каждого ингредиента нужно для приготовления 20 порций фруктового салата.

Решение

Решение

- 1. Выясним по сколько грамм каждого ингредиента нужно для приготовления одного салата.*

$$150/3=50\text{гр киви.}$$

$$210/3=70\text{гр манго.}$$

$$180/3=60\text{гр папайи.}$$

$$60/3=20\text{гр миндальных орехов.}$$



Решение

2. Умножим получившиеся результаты на 20 порций.

$50 \cdot 20 = 1000$ гр киви.

$70 \cdot 20 = 1400$ гр манго.

$60 \cdot 20 = 1200$ гр папайи.

$20 \cdot 20 = 400$ гр миндальных орехов.

ответ: на 20 порций фруктового салата необходимо 1000 гр киви, 1400 гр манго, 1200 гр папайи и 400 гр миндальных орехов.

