



**ПАСПОРТ**  
**Профессиональной пробы**  
**по профессии**  
**«Повар»**

**Место проведения профессиональной пробы:** Костромская область, город Галич, ул. Гладышева, д.71, ОГБПОУ «Галичский индустриальный колледж Костромской области»

**Пробу проводит:**

Кудрявцева Нина Викторовна, преподаватель спецдисциплин по профессии «Повар, кондитер»

**Цель профессиональной пробы:**

Всего за пару часов ты сможешь стать творцом хорошего настроения не только твоего, но и окружающих тебя людей. Ведь повар – это волшебник, который делает мир вокруг тебя прекраснее. Вкусно позавтракав, человек приходим в школу и с удовольствием принимаемся за дела. Обед дает пищу не только желудку, но и уму, и позволяет продуктивно продолжить рабочий день, а ужин, проведенный в уютной домашней обстановке, служит приятным завершением хорошего дня.

Поэтому, в течение 2 часов ты попробуешь себя в роли повара, научишься не только готовить блюдо, но и красиво его оформлять, а дегустация доставит удовольствие и тебе, и твоим друзьям.

**Продолжительность пробы:** 2 часа

**Количество участников:** 10 человек

**Содержание профессиональной пробы:**

Кулинария – это высокое искусство, которое стоит в одном ряду с театром, кино, музыкой и живописью. Ведь для счастья человечества открытие нового блюда важнее, чем открытие нового светила. Настоящий Повар может сотворить на праздничный стол что-то неожиданное из совсем простого. Удивительно, но обычное мороженое, купленное в магазине, но украшенное с любовью румяной клубничкой, долькой солнечного мандарина и яркой зеленью киви, да ещё щедро, от души политое сверху нежным шоколадом, всегда производит эффект неожиданности.

В ходе проведения профессиональной пробы тебе предстоит приготовить необычное блюдо из знакомых продуктов и интересно его оформить. При этом ты узнаешь много нового о составе продуктов и калорийности, о правилах подбора гарниров и соусов к блюдам, о влиянии пищи на здоровье человека. Так же тебе предстоит научиться использовать настоящий поварской инструмент и различное оборудование. Твое блюдо обязательно произведет настоящий фурор не только по внешнему виду, но и по вкусу!

**Ожидаемый результат:**

- предоставление информации о профессии «Повар»;
- приобретение практических навыков обработки сырья и приготовления салата;
- овладение начальными навыками порционирования и оформления блюд.

**Контакты:** тел.(49 437) 42 163

e-mail: [rescentrgik@gmail.com](mailto:rescentrgik@gmail.com)