

Поняття про кулінарію

Кухар – це людина, професією якої є приготування їжі.

Коротка історія професії

Майстерність приготування їжі є однією з найдавніших галузей людської діяльності. Сучасний великий досвід обробки харчових продуктів і приготування із них страв накопичувався протягом багатьох віків.

Для знаходження їжі первісні люди об'єднувались у племена, разом займались мисливством, землеробством. Примітивна кулінарія, якою вона була у первісних народів, пройшла довгий і важкий шлях свого розвитку, перш ніж, нарешті, перетворилася у вишукану кулінарну майстерність, увібравши в себе досягнення сучасної науки і техніки.

Своїм корінням кулінарія сягає найдавнішого періоду.

Найбільший внесок в розвиток кулінарії зробили античні народи – древні греки і древні римляни. Майстерність готувати греки славили разом із поезією та музикою. В Давній Греції налічувалось близько 50 письменників, що присвятили кулінарному мистецтву сторінки своїх книг.

Спеціально приготовані за їх рецептами страви призначались для учасників Олімпійських ігор, пристарілих людей, що страждали порушеннями функції шлунка і т.д.

За 2500 років людство повільно удосконалювало як свої смаки, так і тонкощі технології приготування їжі. Великий вплив на розвиток європейської кухні мала «гастрономічна» революція, завдяки якій в Європі вперше з'явилося багато невідомих на той час продуктів. Після відкриття Америки в XVI столітті англійці та іспанці вперше скуштували привезені з-за океану кукурудзу, квасолю, соняшник і томати. Але найважливішим продуктом, що змінив і збагатив кухню європейців була картопля.

У XVIII столітті кулінарія прирівнювалась до науки.

Першу спробу створити наукову основу кулінарії зробили французи Ансельм Саварен та Антуан Карем, які ввели строгі пропорції, встановили певну послідовність у подачі страв та сервіруванні столу, заклали естетичні основи сучасного оформлення страв.

Кулінарія довгий час залишалася кухарською справою, мистецтвом окремих людей. Наукові основи не були розроблені, не було технічної бази. У 1917 році був підписаний декрет про створення громадського харчування. Продовольча криза, що виникла влітку 1917 року, примусила владу серйозно задуматися над проблемами дешевої їжі, приготованої в одному казані.

Перша їдальня громадського харчування була організована в 1918 році в Петрограді, на Путилівському заводі. Приклад путилівців знайшов послідовників, і у вересні 1918 року в Петрограді вже функціонувало близько 200-т їдалень.

У Москві перша їдальня відкрилась 12 квітня 1918 року, де спочатку готували 500-600 обідів на день, але досить швидко їх кількість була доведена до 1500. Стрімко розширювалась мережа дитячих та шкільних їдалень. Продовольчі органи приступили до організації фабрик-кухонь, які дали можливість перетворити більшість їдалень у роздавальні пункти. Одним з перших такою фабрикою-кухнею став відомий ресторан «Яр» у Москві, де готувалось до 18 тисяч обідів для дітей.

У перші роки Радянської влади були створені школи кулінарного навчання, а в 1930-1931 роках – технікуми та Інститути громадського харчування.

В основу роботи вчених у галузі харчування лягли праці кращих представників світової фізіологічної науки – І.М. Сеченова, І.П. Павлова, М.Н. Шатернікова та ін. Інститутом харчування розроблені норми залежно від віку, професії, клімату, вивчено ряд проблем обміну речовин в організмі, закладено основи лікувального харчування.

З'являються нові види харчової сировини, які вимагають нових методів обробки, нових кулінарних рецептів.

Кухарські рецепти зібрані в спеціальний Збірник рецептур страв і кулінарних виробів, які дають можливість працювати з точним дозуванням продуктів.

Сьогодні в галузі науки про харчування працюють вчені найрізноманітніших спеціальностей. Звичайний сніданок у шкільній їдальні «проектують» нерідко з допомогою сучасних ЕОМ медичні працівники, фізіологи, економісти, дієтологи, педагоги та, звичайно кухарі. Це вони

турбуються, щоб у раціоні було більше молока, сиру, яєць та каш – вівсяної, гречаної... За кожною назвою страви – розрахунок калорійності, співвідношення білків, жирів, вуглеводів, вітамінів.

Характер роботи

Кухар готує супи, другі страви, іншу їжу. Знає, як правильно зберігати продукти, готує різні страви за рецептами і вміє оформляти приготоване. Організовує зберігання продуктів відповідно до санітарно-гігієнічних норм. Попри те, що кухар на підприємствах громадського харчування користується встановленими рецептами страв, він може вносити до них зміни в залежності від якості сировини і контингенту споживачів.

Умови роботи

Праця кухаря належить до розряду фізичної праці середньої тяжкості. Кухарем можуть працювати як жінки, так і чоловіки різного віку. На підприємствах ресторанного господарства застосовують такі види робочих графіків: лінійний чи змінний (всі працівники починають і закінчують роботу одночасно); стрічковий поточний, ступінчастий (передбачає вихід працівників у різний час з тим, щоб в години "пік" забезпечити найшвидше обслуговування); двобригадний (для підприємств, що працюють в дві зміни); комбінований (для підприємств, що працюють більше 12 годин, наприклад ресторани); сумарного обліку робочого часу (для підприємств, де працівника неможливо забезпечити роботою рівномірно протягом місяця чи року, наприклад вагонів-ресторанів).

У кухарів 8-годинний робочий день в одну чи дві зміни (залежно від розпорядку роботи закладу). У приватних кафе чи ресторанах режим та темп роботи кухар встановлює сам, виходячи з потреб і можливостей.

Особливі умови та фактори праці:

— Працює в приміщенні, але умови мікроклімату несприятливі: температура повітря досягає 25-32 °С, підвищена вологість повітря, протяги, перепади температури повітря, пов'язані з необхідністю переходів з гарячих у холодні цехи. Під час роботи біля плити впливає інфрачервоне (теплове) випромінення.

— Робота пов'язана із впливом інтенсивного шуму, переважно середньочастотного характеру, викликаного дією витяжної та загальнообмінної вентиляції.

Ринок праці

Смачно поїсти любить кожен, значить, вмілий кухар без роботи ніколи не залишиться. Сьогодні майстри сковорідок і каструль затребувані на ринку праці, як ніхто інший.

Освітня підготовка. Професію можна здобути у професійно-технічному навчальному закладі.

Навчальний процес з професії «Кухар» складається з професійної та теоретичної підготовки. Крім основних предметів – технології приготування їжі з основами товарознавства, вивчаються устаткування підприємств харчування; облік, калькуляція і звітність; гігієна та санітарія виробництва; фізіологія харчування; організація виробництва та обслуговування; охорона праці. Важлива роль у формуванні практичних вмінь належить виробничому навчанню.

Медичні обмеження

Професія кухаря протипоказана людям, які страждають: серцево-судинними захворюваннями, ревматизмом, шкірними захворюваннями, запамороченням, нервово-психічними захворюваннями, легеневиими захворюваннями: туберкульоз, хронічна пневмонія, бронхіт, ларингіт, тонзиліт, гіпертонія, виразкові хвороби, гастрит, коліт, захворювання нирок і сечовивідних шляхів.

Вимоги до індивідуально-психологічних особливостей

Перехід до нових умов господарювання вимагає від працівників виявлення ініціативи, вміння самостійно мислити, вирішувати конкретні виробничі ситуації. В нинішніх умовах набуває великого значення формування у майбутніх працівників технологічної грамотності. Сучасний працівник масового харчування повинен мати високий рівень теоретичних знань та професійної підготовки, уміти застосовувати їх у повсякденній роботі, розуміти роль своєї праці в народному господарстві країни, а також володіти прогресивною технологією і новою технікою.

Неабияке значення мають також особисті якості кожного працівника. Він повинен вміти спілкуватися з людьми, бути ввічливим, терплячим, витриманим, вміти обслужити споживача на професійному рівні. Ці якості визначають спроможність людини працювати у сфері обслуговування в ринкових умовах.

Кожен, хто бажає оволодіти кухарським мистецтвом, повинен також вміти малювати, ліпити, відчувати форму, лінію, колір. Це допоможе майбутньому кулінару під час оформлення різних страв та кулінарних виробів. Потрібно мати смакові відчуття і гарно розвинений нюх.

Сучасний кухар – це одночасно професіонал, художник, дієтолог, психолог і, навіть, чарівник. Він повинен володіти тонкими смаковими відчуттями та добре розвинутим почуттям міри; має бути швидким, спритним, зібраним, відчувати форму, лінію, колір.

Кухар володіє прийомами спостереження, порівняння, вміє виділити правильні смакові поєднання продуктів, їх пропорції, відчуває і розуміє красу, шукає і створює її.

Праця кухаря важка, кропітка, але дуже потрібна людям; цікава, бо зі звичайних продуктів, маючи фантазію та смак, кухар створює справжні шедеври кулінарної майстерності.

Винахідливість, тонкий естетичний та художній смак, знання законів поєднання кольорів, форми продуктів дає можливість кухарю витончено, зі смаком оформити страву.

Перспективи

Вдосконалити свою майстерність кухар може на курсах підвищення кваліфікації. Тут можна отримати вищу кваліфікацію – 5-й або 6-й розряд, а в подальшому – високе звання «майстер-кухар». Продовжити свою освіту кухар може в технікумі, торговельно-економічному інституті.

Характерним для кращих кулінарів є те, що вони не зупиняються на тому, чого вже досягли, а постійно вчать, уважно переймають і вивчають досвід інших, беруть участь в різних професійних конкурсах. Шлях до високої майстерності починається з малого: вміння нарізати овочі, гарно покласти на тарілку гарнір, акуратно полити страву соусом, не забризкувати

краї тарілки. Точне дотримання технології приготування їжі – перший крок до майстерності. Ще одна сходинка до майстерності – розробка і створення нових страв. Ймовірність працевлаштування випускника училища залежить від його кваліфікації, практичних навичок, набутих під час виробничого навчання і виробничої практики. Мережа приватних закладів ресторанного господарства з кожним роком розширюється за рахунок створення невеликих кафе, кафе-закусочних, кафетеріїв, міні-барів. Така форма господарювання потребує фахівців-універсалів, здатних не тільки готувати їжу, але й організувати закупівлю сировини, складати калькуляцію, оформляти і подавати страви. Спілкуватися з відвідувачами, знати основи економіки, бухгалтерського обліку, трудового законодавства, вміти користуватися різноманітною технікою, що допомагає прискорювати технологічні процеси, використовуючи фритюрниці, мікрохвильові печі, тостери тощо.

Споріднені професії

Кухар, пекар, офіціант, бармен, технік-технолог громадського харчування.