

**Повар** - это специалист, профессиональная деятельность которого связана с приготовлением блюд. Хорошие повара очень ценятся и могут сделать блестящую карьеру, но для стремительного взлета к вершинам успеха нужно действительно любить свою профессию, постоянно совершенствоваться и не бояться экспериментов.

Повар работает в индустрии питания, включая элитные рестораны, кафе, бары, а также в сфере социального обслуживания (больницах и домах престарелых), предоставляя питание гостям и персоналу.

Повар должен уметь готовить блюда региональной, национальной и мировой кухни, применять современные технологии и соблюдать санитарные правила и нормы, технику безопасности при эксплуатации оборудования и инвентаря.

Мода и тенденции в сфере кулинарии постоянно меняются, так что высококлассному повару необходимо всегда быть в курсе актуальных новинок и современных тенденций.

Деятельность повара охватывает большое число компетенций: от составления меню до приготовления блюд. Повар работает в заведениях общественного питания разного уровня — от ресторанов с Мишленовскими звездами до рабочих столовых и даже на атомоходах, которые ходят по водам Северного Ледовитого океана. Помимо кулинарного мастерства, шеф-повара должны уметь составлять бюджет, рассчитывать нормы прибыли, контролировать и заказывать пищевые продукты и следить за актуальными тенденциями в мире кулинарии, например, органическая и вегетарианская кухни, диеты здорового питания.