

ПОВАР



Профессия **повар** развивалась вместе с цивилизацией, так что можно сказать, что это самая древнейшая профессия. На Руси долгое время приготовлением пищи занималась самая старшая по возрасту женщина в семье. Профессиональные повара

впервые появились при дворах, а затем в монастырских трапезных. Первые упоминания о поварах – профессионалах встречаются в летописях 10 века. А первая поварская школа появилась в Англии в 19 веке. Затем кулинарные школы начали появляться и в других странах.

Синонимы слова «повар» (слова, близкие по значению):

- кулинар – человек искусный в кулинарии,
- стряпуха – женщина, готовящая пищу,
- кашевар – повар в воинской части,
- кок – морской, корабельный, судовой повар,
- кухмистер - квалифицированный повар, содержатель небольшого ресторана.

Современный повар должен обладать следующими качествами:

- развитое зрительное, обонятельное восприятие, хороший вкус, творческое воображение, физическая выносливость, хорошая память.

Повар должен быть терпеливым, наблюдательным и доброжелательным.