**Региональный этап всероссийской программы**

**«Арт-Профи Форум»**

**для обучающихся общеобразовательных организаций, организаций дополнительного образования и студентов профессиональных образовательных организаций**

***Номинация «Арт-Профи профессия»***

**Эссе на тему**

**«Моя будущая профессия – повар, кондитер»**

**Автор:**

**Жук Кристина,**

студентка группы П-33

ГПОУ ЯО Даниловского политехнического колледжа

В одном из интервью известный в Америке шеф-повар Эндрю Доренбург сказал: «Это не ты выбираешь профессию, а профессия выбирает тебя». Когда нужно было определиться с профессией, мне не пришлось делать сложный выбор – моя профессия действительно выбрала меня сама. Я увлеклась ею ещё в детстве. На кухню меня манили не только запахи, доносившиеся оттуда, но и желание попробовать и поучаствовать в приготовлении некоторых блюд, раскрыть секрет их вкуса.

Профессия «Повар, кондитер» поистине волшебная профессия. Ведь из обыкновенного набора продуктов появляются такие чудесные, привлекательные и вкусные шедевры, иначе их и не назовёшь.

Профессия повар, по-своему, уникальна. Некоторые люди не воспринимают её такой, считая, что в поварском искусстве нет ничего сложного: надо просто соединить ингредиенты, а печь сама доведёт блюдо до кондиции. Многие считают: «Кто в наше время готовить не умеет? Любой человек смог бы работать поваром!» Однако это не так. В этом деле главное — талант, чувство вкуса, фантазия. С одной стороны, эта профессия требует скрупулёзной точности, с другой — наличия творческой жилки, чтобы придумать оригинальный рецепт или изысканное украшение блюда.

Обучаясь профессии «Повар, кондитер» в колледже я поняла, почему мою профессию сравнивают с профессией доктора. Ведь повар также ответственен за жизнь и здоровье людей.

Повар – это, конечно, не ученый и не художник, но он должен хорошо разбираться во многих вещах и быть творческим человеком. Надо знать, какие продукты сочетаются, а какие – нет. Надо помнить технологию их приготовления. А еще надо уметь красиво подать блюдо. Каждый день я узнаю для себя что-то новое, увлекательное. Посещая кружки дополнительного образования «Дизайн стола» и «Карвинг», я не только овладела техникой оформления банкетных видов столов и вырезанию композиций из овощей и фруктов, но и получила документы, которые дают мне больше возможностей при построении в будущем моей карьеры. Ежегодно я принимаю участие в различных выставках и конкурсах: фестивале постной кухни, сельскохозяйственной выставке «Золотая осень», областной выставке «ЯРАГРО», где Даниловский район в 2015году стал победителем, а 2016г – призером, в Региональном чемпионате "Молодые профессионалы" (WorldSkills Russia) Ярославской области по компетенции «Кондитерское дело», Межрегиональном фестивале кулинарного искусства в номинации «Кондитерское искусство». Портфолио моих достижений участвует в областном конкурсе «Лучшее портфолио портала ProfiJump-2016».

Такое участие дает мне возможность не только представить себя, как будущего профессионала, но и увидеть работу других участников.

Хочу стать мастером своего дела и создать собственный шедевр.