



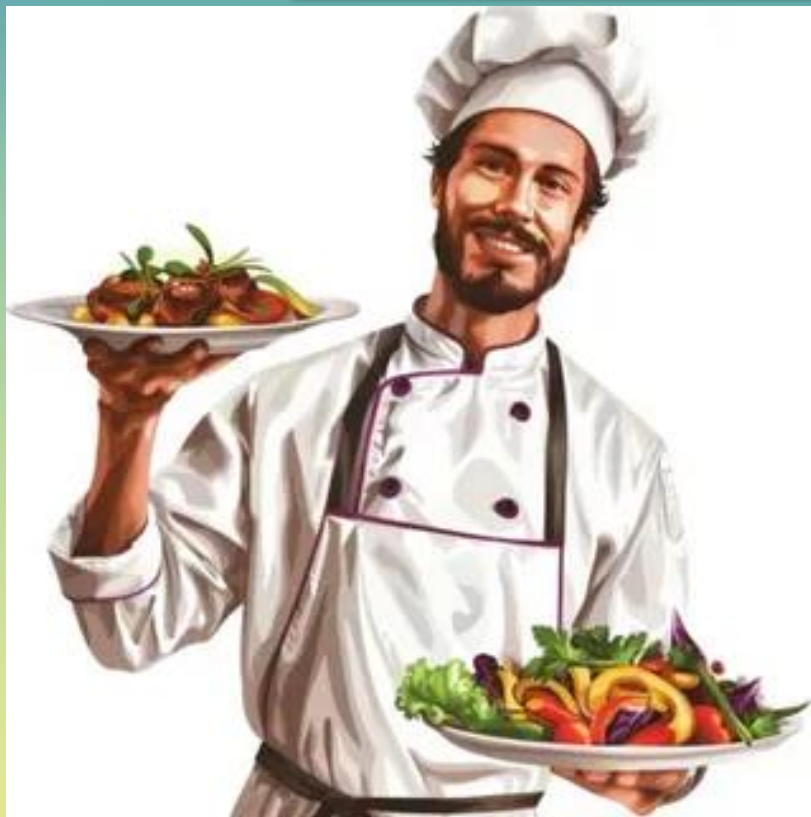
Почему я  
выбрала  
быть  
поваром

# Путь к кулинарному творчеству





# Что значит быть поваром?



Профессия требует мастерства,  
креативности и любви к своему  
делу.



Повар — это не просто человек,  
который готовит еду. Это творец,  
который сочетает вкус, эстетику и  
традиции.



# Истоки моего интереса

С детства любила проводить время на кухне.

Первые блюда: простые рецепты (печенье, омлет, салат), которые пробудили интерес.

Вдохновение от семейных традиций и праздников за общим столом.

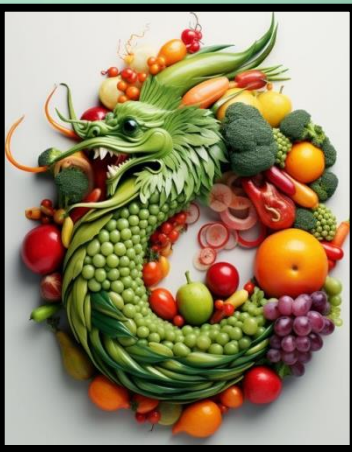




# Творчество в кулинарии

Кулинария — это искусство: можно экспериментировать с ингредиентами, создавать **новые вкусы и оформлять блюда.**

Возможность выразить себя через еду: каждое блюдо — как картина или музыкальная композиция



Сочетание традиций и инноваций: классика + современные техники.



# Почему эта профессия важна?

Влияние на настроение: вкусная еда дарит радость и комфорт.



Еда — основа жизни и здоровья: повара отвечают за качество и пользу блюд.



Еда объединяет людей: праздники, встречи, семейные ужины.

# Востребованность и перспективы

**8 ЛУЧШИХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ШКОЛ В РОССИИ. ОТ МОСКВЫ ДО КРАСНОЯРСКА – ДЛЯ ТЕХ, КТО ТОЛЬКО НАЧИНАЕТ СВОЙ ПУТЬ, И ТЕХ, КТО ДАВНО В ИНДУСТРИИ ЕДЫ.**

➤ Высшая школа гастрономии



L'Institut Paul Bocuse



➤ Moscow Food Academy

➤ Школа поварского искусства СВЧ



➤ Stanfood



➤ Novikov School



➤ SWISSAM



**SWISSAM**  
International  
University

➤ Московский государственный университет пищевых производств



Московский  
государственный  
университет пищевых  
производств



➤ Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»





# Мои цели и мечты



**Научиться мастерству у опытных шеф-поваров.**



**Создать собственные рецепты и меню.**



**Открыть своё кафе/ресторан, где будут сочетаться традиции и инновации.**



**Участвовать в кулинарных конкурсах и фестивалях**



# Вызовы профессии и как я к ним готов

- Физическая нагрузка: долгие смены на ногах.
- Стресс в часы пик: много заказов, сжатые сроки.
- Необходимость постоянно учиться: новые тренды, техники, продукты.



## Моя готовность:

- Выносливость
- Организованность
- Любовь к делу помогают преодолевать трудности.

# Что я уже сделала на пути к цели?



Изучила основы кулинарии: базовые рецепты, техники нарезки, сочетания продуктов.



Прошла онлайн-курсы/мастер-классы (если есть опыт).



Практикуюсь дома: готовлю для семьи и друзей, экспериментирую с рецептами.



Слежу за кулинарными блогерами и шефами.



Быть поваром — это значит дарить радость через еду, развиваться и творить каждый день.



Я уверена, что сделала правильный выбор, и готова посвятить себя этой профессии.