**МБОУ «Сунчелеевская средняя общеобразовательная школа**

**имени академика Н. Т. Саврукова»**

**Аксубаевского муниципального района Республики Татарстан**

**«Моя профессия – мое будущее»**

(сочинение в рамках конкурса «Билет в будущее»)

**Работа ученицы 9 класса**

**Степановой Алены Владимировны**

**Адрес проживания:**

**Республика Татарстан, Аксубаевский район, село Сунчелеево ул. К. Маркса, д. 22**

**Адрес школы: 423052 РТ Аксубаевский район с. Сунчелеево, ул. Ленина,**

**д. 81 (МБОУ «Сунчелеевская средняя общеобразовательная школа имени академика Н. Т. Саврукова»)**

**Контактный телефон:** **8(843)4449843; 8(843)4449819**

**ФИО директора**: **Борисов Владислав Анатольевич**

Земля и потому еще щедра,

Что в мире существуют повара.

Благословенны их простые судьбы.

А руки, как помыслы, чисты.

Профессия у них - добро по сути:

Злой человек не станет у плиты.

Я учусь в 9 классе, и после его окончания мне предстоит сделать очень серьезный, ответственный шаг в своей жизни – выбрать будущую профессию. Я понимаю всю сложность и необходимость этого выбора, ведь каждый человек должен найти свое призвание, должен приносить пользу обществу, самому себе, обеспечивать достаток своей семье и в то же время находить удовлетворение от выбранного дела.

Мир профессий необычайно широк. Как выбрать из них одну - единственную? Конечно, в таком важном деле без советов не обойтись. Моими советчиками в выборе профессии являются мои родственники, учителя и близкие мне люди. Но окончательный выбор я должна сделать сама.

И я его уже сделала. Мне нравится профессия повара. Нравится потому, что, во-первых, я люблю готовить, а во-вторых, я люблю общение, а на кухне, как правило, работают слаженно и согласованно несколько поваров, в-третьих, моя профессия будет востребована во все времена, потому что люди ни дня не могут обойтись без пищи и, в-четвертых, мой труд будет мне не только обязанностью, но и радостью, потому что я буду заниматься любимым делом.

Профессия повара - древнейшая, она имеет длинную историю и развитие. В России долгое время приготовление пищи было делом сугубо семейным. В особую специальность оно выделилось только в XI в., хотя упоминание о поварах-профессионалах встречается в летописях уже в Х в., например, в Лаврентьевской летописи (1074 г.).  Русские повара свято хранили традиции народной кухни, которая служила основой их профессионального мастерства, о чем свидетельствуют древнейшие письменные памятники — «Домострой» (XVI в.), «Роспись к царским кушаньям» (1611—1613 гг.), монастырские книги и др. В них часто упоминаются народные кушанья: щи, уха, каши, пироги, блины, кулебяки, расстегаи, кисели, квасы, медки и многие другие.

Профессия повара не только одна из древнейших в мире, она одна из самых востребованных сейчас и одна из немногих, которые будут нужны человечеству всегда! Сегодня в ресторанном бизнесе именно повара являются “посредниками” между посетителями и заведением. От умения готовить изысканные блюда и правильно их подавать зависит в целом и доход предприятия.

Приготовление блюд - это искусство, которое помогает сделать прием пищи эстетическим действом. В рестораны, кафе, бары люди приходят не только за тем, чтобы утолить голод, но и для того, чтобы отдохнуть, снять напряжение от повседневных забот, пообщаться со знакомыми.

Повар должен обладать следующими качествами: развитое зрительное и обонятельное восприятие, хороший вкус, творческое воображение, физическая выносливость, терпеливость, наблюдательность и доброжелательность.

Вкусы у людей, конечно, разные, и предпочтения в еде у каждого свои. Кто-то любит хорошо покушать, многие придерживаются принципов здорового питания, кто-то является вегетарианцем, есть любители национальных кухонь, разнообразной экзотики. Но всех их объединяет одно желание – кушать вкусные, приготовленные по правилам блюда. И кто может все это обеспечить? Конечно, только повар!

Люди этой профессии – настоящие маги. Они знают о продуктах все. Они знают тысячи рецептов самых лучших блюд. Их знания – это не просто «картошка вареная, картошка жареная». Повар по внешнему виду определит качество продуктов, по запаху – степень готовности блюд. В столовой он рассчитает закладку продуктов на большое количество людей. В элитных ресторанах добавит только ему известный секретный ингредиент в блюдо, чем заставит посетителей восхищаться чудесным вкусом. В приготовлении пищи важно все: каким способом нарезаны продукты, какое время они готовились, за сколько минут до готовности посолено блюдо. Бесконечное разнообразие супов, соусов, холодных и горячих блюд, салатов, десертов включают в себя мировые кухни. И все это знают повара, они очень много помнят наизусть, но почти у каждого есть своя секретная книжечка. Она вся в пятнах от соусов и сиропов, с потрепанными листочками, но это очень большая ценность. Там находятся известные только повару способы волшебства.

Понаблюдайте за мастером, когда он готовит. Он весь светится изнутри, с какой любовью он берет в руки свой любимый инструмент, как искусно нарезает овощи, посыпает приправой готовое блюдо. Рыба только у повара прожарена с корочкой и сохраняет свою сочность, мясо только у него тает во рту.

Повар – это, конечно, не ученый и не художник, но он должен многое знать и уметь. Эти чудесные добрые люди живут и работают для нас. Как они радуются, когда нам вкусно! Поварское дело – не ремесло, а искусство!

Моя мечта – удачно окончить 9 классов, сдать экзамены в форме ОГЭ и поступить учиться в колледж по специальности «Повар».