**Работа в сфере общественного питания**

Всем, кто работает в общественном питании, помимо специальной подготовки, необходимы крепкое здоровье, физическая сила и выносливость, ловкость рук, быстрота реакций, острое зрение. Важно иметь и высокое чувство ответственности, поскольку от работников предприятий питания зависит не только хорошее настроение, но также жизнь и здоровье людей. В особенности это относится к тем, кто занят производством кулинарной и кондитерской продукции. Те же, кто связан с обслуживанием клиентов, должны обладать еще хорошим слухом, четкой и грамотной речью, привлекательной внешностью, умением одеваться, общительностью, дружелюбием и вежливостью.

Производство продукции и обслуживание клиентов — это очень разные виды деятельности, в которых даже схожие качества проявляются по-разному.

**ПРОВЕРЬТЕ СЕБЯ!**

*Задание 1.*Проверьте, есть ли у вас качества, необходимые повару или кондитеру.

**1 Увлечение процессом приготовления еды.**  
Почитайте кулинарную книгу и найдите рецепт, по которому вам захочется приготовить блюдо. Попробуйте готовить, строго следуя всем рекомендациям, и проанализируйте свои ощущения, то есть решите, понравилось ли вам это делать.

**2 Тонкое обоняние и развитые вкусовые ощущения.**  
Попробуйте несколько сортов одного продукта — например, сыра или варёной колбасы. Запомните их вкус и запах и повторите пробу с закрытыми глазами: сумеете ли вы при этом отличить один сорт от другого?

**3 Ловкость рук, точный глазомер, терпение.**  
• Проверьте, сможете ли вы обычным ножом вырезать из картофелины или свеклы какую-нибудь фигуру, например: цветок, рыбку или лежащего поросенка.  
• Возьмите пакет майонеза с дозатором и попытайтесь, постепенно выдавливая майонез из пакета, написать свое имя на куске хлеба или изобразить какой-либо листик, цветок и тому подобное.

**4 Скорость движений, быстрота реакций и способность к рассредоточенному**(то есть охватывающему сразу несколько объектов) **вниманию.**  
Попробуйте научиться печь тонкие блины на нескольких сковородах одновременно, постепенно увеличивая их количество. Если к концу недели сможете управляться с четырьмя сковородами (большее количество конфорок вряд ли есть на вашей плите), то вы не безнадежны!

**5 Творческая фантазия, воображение.**  
Сейчас в магазинах продаются готовые коржи для тортов — бисквитные или песочные. Сколько разных способов украсить эти коржи, используя кремы, взбитые сливки, шоколад, орехи, всевозможные фрукты и тому подобное, вы сумеете придумать и как назовёте каждый торт? Попробуйте приготовить что-то из задуманного вами или хотя бы нарисовать.

*Задание 2.*Проверьте, есть ли у вас следующие качества, необходимые официанту или бармену.

**1 Общительность, способность контактировать с разными людьми.**  
Разделите лист бумаги пополам и запишите фамилии всех своих одноклассников в два столбика:  
а) те, с кем нет проблем в общении;  
б) те, с кем трудно общаться.  
Сравнив количество фамилий в этих столбиках, вывод сделайте сами!

**2 Координация движений, чувство равновесия.**  
Расставьте на полу, на близком расстоянии друг от друга, какие-нибудь предметы и научитесь быстро ходить между ними, не заде­вая ни один. Усложните задание: сделайте то же самое, держа на раскрытой ладони сначала стакан с водой, а затем и тарелку с во­дой. (Если лавирование у вас прошло хорошо, но не расплескать при этом воду не удается, то вы, возможно, станете хорошим водителем автомобиля – но для официанта этого мало!)

**3 Тонкое обоняние.**  
Попробуйте с закрытыми глазами по запаху отличить друг от друга различные фрукты.

**4 Ловкость рук, быстрота реакции, артистизм.**  
• Попробуйте перелить воду из кувшина или из банки в бутылку с узким горлышком, не пользуясь воронкой.  
• Научитесь жонглировать какими-нибудь небольшими предметами: теннисными мячиками, палочками, камушками. Старайтесь сохранять при этом стройность осанки и весёлую улыбку!

**5 Художественный вкус, творческая фантазия.**  
Придумайте, как бы вы украсили стол к какому-либо празднику: к Новому году, к годовщине свадьбы своих родителей и тому подобное. Постарайтесь, чтобы убранство стола отражало повод, по которому за ним соберутся гости.

Обращаемся ко всем, кто стоит перед выбором профессии: если вы любите творить, если любите запахи кухни, если вы честолюбивы, если вы энергичны, если вы в душе художник, если вы хотите служить людям и доставлять им радость — учитесь на повара, кондитера, официанта. И вы будете счастливы, а, может быть, когда-нибудь даже станете знаменитыми!