

Profesijas Šefpavārs

Pumpuru vsk.
3.B klase
Kārlis Upmacis
27.03.2020.

Profesijas apraksts

Profesija ir diezgan sarežģīta (man tā šķiet), jo šefpavāram jāstrādā virtuvē karstumā, stāvot kājās, darbs ātrā tempā, bieži jāpārvieta smagumi – katli vai paplātes ar gatavajiem ēdieniem vai to sagatavēm; darba telpas ir piesātinātas ar dažādu ēdienu un garšvielu smaržām, jāievēro sanitārās normas; gatavo klientiem ne tikai restorāna pmeklētājiem, bet arī privātos un uzņēmumu pasākumos, dārza svētkos, jubilejās u.c. Šefpavāra darba diena bieži sāk ar brīvdienām un svētku dienām. Šefpavāram jābūt labai garšas izjūtai un jāpazīst daudz garšvielu. jābūt abai iztēlei lai varētu izgudrot savus jaunus ēdienus.





Šefpavāra darba pienākumi

- Vadīt visu virtuves komandu un apmācīt, ievadīt darbā virtuves personālu.
- Plānot virtuves ēdienkārti.
- Izgudrot savus jaunus ēdienus.
- Ir tiesības uz jaunu ierīču iegādi lai varētu vieglāk strādāt.
- Aprēķināt cik daudz produktu vajag ēdienu gatavošanai, lai nekas netrūkst un nāv liekie pārpalikumi.
- Uzraudzīt ēdienu gatavošanas procesu un sniegt palīdzību pavāriem, ja kaut kas ir nepareizi.
- Sekot lai visi pavāri mazgātu rokas un ievērotu higiēnu.
- Izstrādāt ēdienkārti īpašiem/augsta līmeņa pasākumiem un gatavo tiem netradicionālus ēdienus lai atstātu labu iespaidu.
- Kārtot virtuves darba dokumentāciju.
- Nepieciešamības gadījumā, aizvietot kādu darbinieku.
- Organizēt produktu iepirkumu.

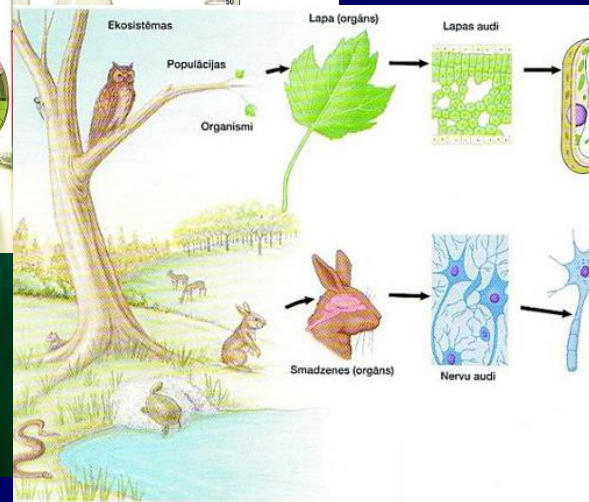
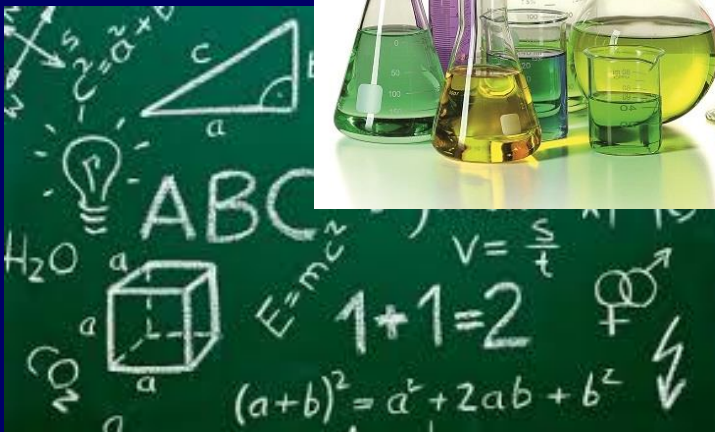
Šefpavāra apmācība

- Šajā profesijā viss atkarīgs no spējām, talanta un ieguldītā darba. Jebkurš šefpavārs vispirms ir pavārs, šefpavāra palīgs un pēc tam pats šefpavārs. Tāpēc šefpavāra izglītības ceļš ir tāds pats kā pavāram
- Par šefpavāru uzreiz kļūt neviens nevar. Vispirms jā mācās par pavāru, piemēram Priekuļu tehnikumā. Sākt mācīties pavārmākslas vidusskolā var jau beidzot 9.klasi un jā mācās 4 gadus, var arī pēc 12.klases un studēt 1,5 gadu.
- Pavārmākslas apgūšana turpinās kvalifikācijasursos, semināros, pieredzes uzkrāšanā darbā dažādās ēdināšanas vietās.



Kādiem mācību priekšmetiem jāpievērš uzmanība lai kļūtu par šefpavāru

- Lai kļūtu par izcilu šefpavāru jāpievērš uzmanība – matemātikai, ķīmijai, botānikai un bioloģijai.



Kādas darba iespējas

□ Latvijā pavārs ir 4. pieprasītākā profesija. Darbu var atrast:

- restorānā,
- konditorejā,
- bāros,
- viesnīcās,
- kafejnīcā,
- uz kuģa,
- klubos,
- lauku tūrisma uzņēmumos,

vai arī kā pašnodarbinātā persona, slēdzot līgumus ar kādu no minētajiem uzņēmumiem vai pildot individuālus pasūtījumus.



Ko šī profesija dod citiem

- Šī profesija dod citiem:
 - kvalitātes un garšas ziņā ēdienu izcilāku nekā mājās,
 - iespēju cilvēkiem atpūsties no rosības pašiem savā virtuvē pēc smagas darba dienas
 - svinēt jubilejas un rīkot svētkus lielam cilvēku skaitam,
 - pavadīt patīkami laiku jaukā kompānijā
 - ceļojumu un izbraucienu laikā nav problēmu kā un kur paēst.



Cilvēka stāstījums par savu darbu

- “Valtera restorāna” šefpavārs Valters Zirdziņš saka tā : “ Ir svarīgi ceļot apkārt uz citām valstīm. Esot visu laiku virtuvē, neredzot, ko pasniedz citos restorānos, nesajūtot šo atmosfēru pie laba restorāna filozofijas jūs nenonāksiet, ja daudz nebūsiet redzējuši!”



Cilvēka stāstījums par savu darbu

- Mārtiņš Sirmāis, 3 pavāru restorāna “Tam labam būs augt” īpašnieks saka: “Jābūt gatavam strādāt brīvdienās, kad citi ēd. Jo viņi ēd jūsu ēdienu, kas ir debešķīgs. Jūs visu laiku smaržosiet pēc virtuves...”





PALDIES PAR UZMANĪBU !

