***Соколова А.В., студентка***

***ГАПОУ СО «Каменс-Уральский техникум торговли и сервиса»***

ПРОФЕССИОНАЛЬНО ЗНАЧИМЫЕ КАЧЕСТВА ПОВАРА, КОНДИТЕРА

Я думаю, что человек, который любит готовить и мечтает связать свою жизнь с кухней не раз задавался вопросом :"Как стать поваром? Какие качества для этого необходимы? "Многие люди, чтобы узнать ответы на эти вопросы пользуются услугами интернета, Я же в свою очередь, путём размышлений, хочу сама прийти к какому-либо итогу.

Я считаю, что профессиональный повар должен, в первую очередь, проявлять интерес к работе. Для повара готовка должна выступать профессией и в свободное время-хобби. То есть он должен полностью отдавать себя кухни и химическим процессам. Также немаловажным качеством является стрессоустойчивость, она очень нужна в нашем информационном мире, мире, где все меняется с молниеносной скоростью и где на каждом углу тебя поджидает конкурент. Тем самым, имея в запасе психологических качеств стрессоустойчивость, повар с меньшей вероятностью будет реагировать на внешние раздражители или даже вовсе обходить их стороной. Помимо всего вышеперечисленного, в характере повара должна присутствовать любознательность, желание совершенствовать свой навык. Ведь повар, как никто другой, должен: быть вовлечен в культуру питания, создавать что-то новое, не бояться экспериментировать.

Можно сделать вывод, что стать поваром-сложно, но как сказала моя классная руководительница:"каждый человек- своего рода бриллиант, он такой же многогранный ".это наводит нас на мысли, что все люди разные, но каждый из нас может открыть в себе потенциал о котором раньше даже не мог подумать и стать тем, кем он действительно хочет. Все в наших руках!