

СУШИ-ПОВАР

(профессиограмма)

Кулинарное мастерство приобретается человеком в течение долгих лет учебы и практики. Старая русская поговорка гласит: «Добрый повар стоит доктора». Не каждый способен стать хорошим поваром, но стремиться к этому должны все, кто видит себя в этой профессии.

Повар – это особая профессия, которая требует творческого и порой даже креативного подхода. Когда речь идет о суши, то к широким творческим способностям добавляется строжайшая дисциплинированность, железная выдержка, глубокая философия и истинное национальное достоинство.

астоящий мастер суши является не просто поваром, а творцом и художником, создающим произведения кулинарного искусства. И стать грамотным специалистом, претендующим на вакансию суши-повара в престижном ресторане, не так уж и просто. Хотя вполне реально. С появлением ресторанов японской кухни необходимость в суши-поварах возросла в несколько раз. Сегодня профессионалы, способные быстро и качественно приготовить суши, востребованы почти во всех заведениях общественного питания, начиная от заурядных кафе и заканчивая элитными ресторанами. А все потому, что за последние годы суши приобрели небывалую популярность.

Суши-повар – это специалист, который занимается приготовлением блюд национальной японской кухни.

Суши-шеф – один из вариантов названия должности повара, специализирующегося на приготовлении блюд национальной японской кухни и достигнувшему высокого уровня мастерства.

История профессии

Профессия суши-повара берет свое начало в Японии и является одной из самых древних. Всем известна трепетность, с которой японцы относятся к своим традициям.

В Японии, как нигде в мире, мастер суши – это высококвалифицированная профессия, иметь которую престижно и почетно. Потому что любая трапеза для японца – это высокое искусство и глубокая эстетика.

Историю японского поварского мастерства можно считать показательной. Чтобы стать мастером суши, ученик в Японии должен был проходить несколько стадий обучения, которое порой длилось десятилетиями. Профессиональный путь суши-мастера часто начинался с уборки помещения суши-ресторана или мытья посуды. Но даже здесь соблюдалась довольно строгая субординация. Новичок даже близко не подпускался к тому месту, где вершилось священное действие по приготовлению суши. Зато ученику разрешалось еще до восхода солнца отправляться со своим учителем в рыбную лавку, чтобы купить свежего лосося и тунца. Ученик, разумеется, исполнял роль носильщика, но при этом еще и учился, как надо выбирать и покупать рыбу. Через 3-4 года ученику вручали веер и разрешали обмахивать рис, стоя позади учителя. Такой многоступенчатый постепенный обучающий менеджмент по-японски – характерная черта воспитания достойного мастера суши.





Следующим этапом роста ученика как повара было его «приближение» к процессу приготовления суши: ему было позволено стоять за спиной мастера и разрешалось взять нож в руки. Этого ученика называли «вакита», что означало «шинковальщик». Через

несколько лет «вакита» повышался в звании, становясь «итамае», и допускался к прилавку, поскольку уже в совершенстве владел искусством приготовления суши и роллов.

Но эту ступень роста покоряли не все. Нередко требовалась целая жизнь, чтобы мастер мог освоить свой стиль. Настоящие японские мастера суши могли десятилетиями совершенствоваться, например, разделку рыбы или приготовление риса для суши. Все кулинарные секреты передавались от мастеров к ученикам на протяжении веков.

Кстати, женщины вообще не допускались к приготовлению суши. Японцы считали, что температура ладоней у женщин выше, чем у мужчин, что существенно портит вкус продукта. По этой причине овладение мастерством приготовления суши и роллов было доступно только мужчинам.

Общая характеристика профессии

В рамках своей профессиональной деятельности суши-повар осуществляет полный комплекс работ по приготовлению блюд национальной японской кухни из морепродуктов, риса и овощей, в том числе

- подготовку полуфабрикатов, нарезку продуктов для приготовления суши;
- непосредственное приготовление суши согласно правилам японской кухни;
- оформление и декорирование блюд японской кухни перед подачей на стол;
- контроль строгой рецептуры и технологии приготовления блюд.

В рамках своей профессиональной деятельности **суши-шеф** осуществляет:

- оформление заявки на закупку продуктов;
- прием сырья (морепродукты, рис, овощи и т.п.), его переработку и хранение в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;
- контроль качества полученных продуктов, сроков годности, их соответствия заявке;
- ведение товарной отчетности;
- разработку меню и его возможных изменений, подбор продуктов для утвержденного меню;
- расчет сырья и выхода готовой продукции, составление заявок на продукты и полуфабрикаты;
- контроль спроса, коррекцию меню согласно предпочтениям клиентов;
- инструктаж и обучение работников: поваров и официантов;
- контроль уборки и дезинфекции помещений кухни, гостевых залов, состояния униформы персонала кухни.

Должен знать:

- рецептуру и технологию приготовления блюд национальной японской кухни;
- технологию работы с различными видами рыбы (как сырой, так и обработанной), специфику сочетания рыбы с другими продуктами;

- принятые в японской кухне сочетания продуктов и т.п.;
- полный состав меню заведения (должен уметь приготовить все указанные в меню виды суши и других блюд из морепродуктов);
- основные приемы технологии приготовления суши;
- основы ресторанного бизнеса.

Успеху в профессиональной деятельности будут способствовать:

- хорошая координация движений (подвижность пальцев, ручная ловкость);
- физическая выносливость (способность длительное время работать стоя);
- полноценное функционирование обонятельных и вкусовых анализаторов (тонкие вкусовые ощущения);
- здоровая нервная система и эмоциональная устойчивость;
- хорошо развитые глазомер и образная память;
- способность к концентрации и распределению внимания;
- способность быстро переключаться с одного вида деятельности на другой;
- творческое воображение и отношение к делу;
- предельная аккуратность, чистоплотность, опрятность;
- терпеливость и выдержка;
- ответственность;
- внимательность;
- расторопность;
- чувство времени;
- вежливость, корректность;
- коммуникабельность и умение работать в команде.

Качества, препятствующие эффективности профессиональной деятельности:

- неряшливость, нечистоплотность;
- невнимательность, несобранность;
- чрезмерная медлительность;
- безответственность.

Медицинские противопоказания:

- заболеваниях органов дыхания;
- сердечно-сосудистые заболевания;
- заболевания, нарушающие функции верхних и нижних конечностей;
- снижение остроты зрения;
- нарушение цветоощущения;
- стойкое нарушение слуха (учитывается степень)
- нарушение функций обонятельных и вкусовых ощущений;
- аллергические реакции на определенные виды продуктов;
- кожные заболевания, венерические болезни;
- психические расстройства;
- хронические заболевания любых органов и систем с обострениями и частыми приступами.