В современном мире повар – это специалист, который занимается приготовлением пищи в столовых, бистро, закусочных, кафе и ресторанах различного класса. Нельзя не отметить, что в настоящее время, в век постоянной нехватки времени, кулинары и кондитеры, очень востребованы на рынке труда. Особенно повара востребованы в больших городах, так как из-за постоянной нехватки времени люди все реже едят дома, а чаще – в заведениях общественного питания. К тому же, не каждый человек может позволить себе отведать шедевры экзотических кухонь или национальных блюд какой-нибудь страны.

Конечно, приготовить блюдо может практически любой человек. Но существует отличие кулинарии любителя от кулинарии профессионала. Отличие в том, что повар не только занимается приготовлением пищи в соответствии с существующими требованиями и рекомендованной технологией, но и любит свою работу, получает от нее удовольствие сам и старается безукоризненно приготовить блюдо и преподнести его посетителям, внести красоту в повседневную, обыденную жизнь людей. Часто можно видеть фото улыбающихся посетителей кафе и ресторанов на фоне банкетных столов, поражающих своим неповторимым искусством декорирования. И не все догадываются и задумываются о том, что за всем этим стоит кропотливая, но очень интересная и увлекательная работа, терпеливый труд, результатом которого является своеобразный шедевр с индивидуальным почерком специалиста и, конечно же, хорошее настроение посетителей, эстетическое наслаждение и восхищение мастерством профессионала. У повара должен быть хороший эстетический вкус, как принято говорить, хорошо развито эстетическое чутье, чтобы самому получать наслаждение от подлинно прекрасного и творить по законам красоты. Во-первых, красиво оформленные блюда всегда привлекают внимание, возбуждают аппетит и доставляют людям удовольствие от приема пищи.  Во-вторых, такой повар, кондитер, профессионал своего дела, всегда будет востребован, иметь хороший стабильный заработок и большие возможности карьерного роста.

Кулинария – это искусство, которое требует большого объема знаний, навыков, культуры, максимум творчества и фантазии, умение и желание экспериментировать. Каждый из работников общественного питания должен обладать профессиональными качествами, среди которых эстетика занимает одну из первых строк:

* Владение профессиональными компетенциями;
* Образная память;
* Эстетический вкус;
* Хорошо развитые обоняние и вкусовые ощущения;
* Аккуратность;
* Подвижность кистей рук, пальцев;
* Физическая выносливость;
* Высокая тактильная чувствительность.

Все это приобретается человеком в течение долгих лет учебы и повседневной практики. Из вышесказанного можно сделать вывод, что в обучении профессии «Повар, кондитер» наряду с работой по освоению профессиональных компетенций постоянно должна вестись работа по эстетическому воспитанию студентов.

Чему же должен научить мастер производственного обучения будущих специалистов в плане эстетики? Самый первый момент, на который он изначально обращает внимание будущих специалистов – это внешний вид. Внешний облик – это отражение характера человека, его эстетического вкуса. Эстетика спец. одежды предполагает прежде всего чистоту. Грязная форма расценивается не только как нарушение санитарного режима, но и резко снижает настроение самого повара. Надев красивую (как говорится – «к душе»), безукоризненно чистую форму, человек чувствует себя комфортно и уверенно, что естественно положительно сказывается на результатах и качестве работы. К тому же, такой внешний вид всегда вызывает уважение и почтительное отношение потребителей. Постоянно следить за своим внешним видом должно войти у каждого из студентов в привычку. Помощь и контроль со стороны мастера в этом присутствует ежедневно, особенно на первых уроках по учебной практике, когда обучающиеся адаптируются и изучают все азы и специфику будущей профессии. Эстетическая культура работников предприятий общественного питания, в независимости от того, повар это, бармен или официант, предполагает и правильное владение речью. Существует ряд требований, которые предъявляются к речи работников кафе, баров, ресторанов:

* Правильно произносить слова, наиболее часто употребляемые в речи в связи с их профессией;
* Правильно образовывать формы слов;
* Знать род часто употребляемых существительных;

Из вышесказанного ясно, что мастер производственного обучения должен в ходе производственной практики этому обязательно уделять внимание. И наконец, то, без чего профессия повара, кондитера, наверное, не может существовать и считается одним из важных элементов – это умение оформлять, украшать блюда, видеть красоту своей работы, стремление создавать неповторимые шедевры, доставляя удовольствие посетителям.  Специалистам в этой сфере нужно быть изобретателями. Они должны обладать эстетическим, творческим подходом ко всему, умением видеть прекрасное, проявлять воображение, воплощать свою фантазию в реальность. При всем при этом не забывать об оригинальности оформления, что в дальнейшем окажется очень нужным и полезным. Ведь даже на всех конкурсах и чемпионатах профессионального мастерства оригинальность и оформление являются отдельными критериями оценивания. Как же лучше и проще всего начать работу по формированию эстетического вкуса у обучающихся? Программа повара, кондитера сама дает подсказку для первоначального урока по данной теме. Конечно – это нарезка овощей, от простой к сложной, включая элементы карвинга с последующим оформлением блюд, где каждый может проявить себя как творческая личность. Многие мастера п/о на первых занятиях сталкиваются с тем, что некоторые студенты говорят, что у них нет никакой фантазии, что они не умеют правильно пользоваться инструментом и ничего хорошего не получится. Но постоянные упражнения, заинтересованность и старания даже у этих обучающихся в конечном счете дают неплохие результаты. На последующих уроках, при оформлении блюд с гарниром, они уже самостоятельно могут справиться с заданием. Задача мастера состоит и в том, чтобы будущие специалисты не боялись экспериментировать, но при этом еще и научились следовать основным правилам эстетики. В процессе украшения и декорирования повар, кондитер должен проявлять тонкий художественный вкус, знать законы сочетания цвета, формы, соблюдать пропорции, создавать правильное сочетание гарниров по вкусу, цвету и форме нарезки, не забывать о том, что оформление блюда не должно отвлекать от приема пищи и т. д. Нужно помнить, что продукты, используемые для украшения блюда должны гармонировать с основными компонентами. И кулинарные, и кондитерские изделия с эстетической и потребительской точки зрения лучше оформлять такими элементами декора, которые позволяют разрезать их на части или порции, не нарушая общего вида кулинарного блюда или кондитерского изделия.

Для того, чтобы научиться всему этому, получая на уроках производственное задание по приготовлению и оформлению блюда, обучающиеся должны постоянно следовать вышеперечисленным эстетическим требованиям. Для достижения поставленных целей в плане эстетики способствуют следующие методы работы: демонстрация выполненных работ после каждого урока, сравнительный анализ, создание проблемных ситуаций, позволяющих обучающимся проявлять инициативу, творчество, самостоятельность, поощрение за проявление творчества, метод убеждения, пример мастера п/о, кружковая работа, участие в конкурсах профессионального мастерства, поиск новых вариантов решения вопроса, мультимедийные презентации, видеоролики и др. Для того, чтобы стать специалистом своего дела, необходимо трудолюбие, настойчивость, желание, целеустремленность и стремление к профессиональному совершенствованию и только от самого человека зависит, в какой степени он овладеет поварским искусством.

Из вышесказанного можно сделать вывод, что в сфере общественного питания формы обслуживания, оформление залов и сервировка столов, стиль подачи блюд меняются даже в рамках нескольких месяцев, то есть время постоянно диктует новые требования, и чтобы им соответствовать, знание эстетики в работе повара, кондитера просто необходимо.