

Вопросы к разминке

«Поговорим о профессии повар-кондитер»

1. Чем занимается повар-кондитер?
2. У повара специальная одежда. Назови предметы спецодежды повара.
3. Для чего нужна специальная одежда?
4. Что должен сделать повар-кондитер перед тем как приступить к работе?
5. Какие меры предосторожности нужно соблюдать при приготовлении кондитерского изделия? (Какие опасные предметы окружают повара?)
6. Какие инструменты и оборудование нужны повару-кондитеру для приготовления кондитерских изделий? Назови три инструмента
7. Назови три любых кондитерских изделия
8. Чем украшают торты?
9. Как называется тот, кто делает мороженое?
10. Если бы вы открыли свою кондитерскую, какое бы название ей дали?
11. Какие качества нужны повару-кондитеру для работы?
12. Что важнее для повара-кондитера: вкус или внешний вид блюда?
13. Сколько времени необходимо, чтобы приготовить торт?
14. Где работает кондитер?