Бурцева Ольга Леонидовна

МАОУ «Гимназия №1»

Г. Минусинск

Красноярский край

**Конкурс ко дню 8 Марта «Все профессии важны». Сценка "Повар".**

**Цель:** показать важность профессии повара, прививать интерес к профессиям.

**Особенность:** Сценку нужно было показать за 5 минут. Поэтому самое сложное было отобрать нужный интересный материал и про инсценировать его. Пришлось много пересмотреть сценариев, кое-что своё придумать. В результате выступление понравилось зрителям и нам.

Помимо повара и ведущего в ней участвуют большинство ребят класса. Они не просто наблюдают за процессом, у них в руках - продукты (тара - мешочки, коробочки, пачки, банки с крупно сделанными надписями), посуда, с помощью которых повар будет "делать" печенье. Духовку мы сделали из большой коробки, прорезав в ней дверцу , сделали аппликацию.

**Ведущий**

А сейчас на сцену к нам

Выйдет гость особый,

Со всего, что сделал, сам

Он снимает пробы.

Каждый ремеслом его

Хоть чуть-чуть владеет,

Только так, как может он,

Вряд ли кто умеет.

Он умеет отличать

Третье от второго.

Кто он просто угадать,

Это, дети, …

**Ученики:** Повар!

Из-за кулисы выходит Повар.

Повар:

Я колдую у плиты

В колпаке высоком.

Чтобы вкусные мечты

Исполнялись к сроку,

Здесь, сегодня и сейчас

Совершится чудо –

Приготовлю я для вас

Фирменное…

**Ученики:** Блюдо!

**Повар:**

Между прочим, у меня

(все продукты, по мере их объявления, ставят на стол участники сценки)

Есть мука, варенье,

Сахар, масло…

Повар

Значит, я

Буду печь…

**Ученики:** Печенье!

Повару передают миску. Он начинает класть в нее продукты.

Повар (говорит, изображая все действия, пользуясь при этом настоящими инструментами)

Яйца с сахаром взобьем

Миксером. Готово!

Масло, соду, соль кладем

И мешаем снова.

А теперь муки черёд!

Стать должна у нас мука

Легкой и воздушной.

Мы трясем, трясем, трясем…

Ладненько! Чудесно!

А теперь смешаем всё

И готово…

**Ученики: Т**есто!

Повар

Тесто раскатать пора

Специальной палкой.

Эту палку повара

Называют …

**Ученики:** Скалкой!

Повар катает по столу скалку, а потом берет стакан и делает вид, что вырезает кружочки.

Повар

Вырежем кружочки. Ну,

Как выходит? Ловко!

А теперь на пять минут

Поместим в…

**Ученики:**  Духовку!

Повар помещает в духовку противень и тут же достает настоящую тарелку с печеньем ( её мы поместили в духовку заранее.( а печенье испекли мамы). Девочки в костюмах поваров (в колпаках) угощают печеньем зрителей.

Повар

Угощайтесь, ребятня!

Вкусное печенье!

Это всем вам от меня

Не для развлеченья!

Ешьте – станете сильны

И лицом красивы!

Ведущий

Что сказать мы все должны

Повару?

Зрители Спасибо!

1 ученик. 20 октября кулинары всего мира отмечают свей профессиональный праздник – День повара, который был учрежден конгрессом Всемирной ассоциации кулинарных сообществ в 2004 году. И мы хотим выразить свою признательность поварам нашей школы и поздравить их с этим праздником!

Учащиеся дарят цветы поварам.

Участники выступления выходят на поклон. Выступление агитбригады закончено

Как ты думаешь, какие качества нужны, чтобы работать поваром?

У повара должна быть хорошая память, ведь он должен помнить, как готовить те или иные блюда, сколько и каких класть продуктов, какие подавать гарниры (т.е. овощи, каши) к котлетам, курице, рыбе, мясу.

Повар должен быть чистоплотным.

Повар должен быть очень внимательным.

У повара должна быть хорошо развита фантазия, ведь повар не только готовит блюда, но и украшает их перед подачей на стол. А многие повара придумывают свои блюда, и дают им название.

Ну, вот мы и познакомились с профессией повар. В следующий раз внимательно наблюдай за тем, как твоя мама готовит, может быть, и ты подскажешь какую-нибудь интересную идею!