



Повар

Описание профессии:

Повара работают в столовых, в ресторанах, кафе, кондитерских. Они занимаются приготовлением различных блюд и кондитерской продукции в соответствии с рецептами. Повар контролирует качество продуктов и соблюдение

правил их хранения, следит за выполнением норм гигиены и санитарии. Повар должен знать основы кулинарии, требования к готовке различных блюд и обработке продуктов, рецепты блюд, диетические рецепты, а также уметь работать с кухонной утварью. В обязанности повара входят следующие функции: прием сырья и его переработка, приготовление холодных закусок, горячих блюд, оформление блюд для подачи и раздача блюд (при отсутствии официантов). Современные повара применяют в своей работе различные машины, предназначенные для обработки муки и приготовления теста, для чистки и нарезки овощей, а также всевозможные смесители, миксеры, дозировщики, и т.д.

Тип и класс профессии:

Тип - человек-техника; класс – исполнительский.

Содержание деятельности:

Расчет требуемого сырья и выхода готовой продукции, составление меню, заявки на продукты и полуфабрикаты, контроль поступившего сырья и полуфабрикатов на их соответствие заявкам и накладным документам по объему, качеству и ассортименту, оформление актов на недостачу веса, бой, брак, некондиционные продукты. При приготовлении блюд (изделий) выполняет операции: процеживание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Регулирует температурный режим, определяет готовность блюд и изделий по контрольно-измерительным приборам, а также по внешнему виду, запаху, цвету, вкусу, производит художественное оформление блюд. Осуществляет пуск, остановку, разборку, чистку, промывку используемого оборудования, своевременно определяет его неисправность. Ведет учет расходуемого сырья, товарную отчетность (на небольших предприятиях).

Требования к знаниям и умениям:

- работать с кухонной утварью;
- приготавливать блюда в соответствии с рецептами;
- обрабатывать различные продукты и т.п.

Требования к индивидуальным особенностям специалиста:

Выносливость, организованность, способность творчески подходить к решению профессиональных задач, аккуратность, хорошо развитые обоняние и вкусовые ощущения.

Условия труда:

Повар работает в помещении с повышенным содержанием паров и температурой, сменный график работы. Работа преимущественно стоя, в движении, с использованием специальных инструментов. Повар работает самостоятельно или в коллективе. Повар в своей работе часто ограничен требованиями рецепта и пожеланиями к конечному результату работы со стороны владельцев заведения, в котором он работает.

Медицинские противопоказания:

Заболевания опорно-двигательного аппарата, дерматологические заболевания, аллергии, неврологические и психиатрические заболевания, нарушения зрения и обоняния, хронические и рецидивирующие инфекционные заболевания.

Базовое образование:

Среднее профессиональное образование.

Перспективы карьерного роста:

Повышение квалификации с соответствующим повышением квалификационного разряда (2-6 разряды). Мастерства в этой профессии можно достичь на уровне шеф-повара, который является уже не только специалистом, но и руководителем.

Вы можете пройти [профориентационное тестирование](#).