

КВАЛІФІКАЦІЙНА ХАРАКТЕРИСТИКА

КУХАР 3 розряду

ЗАВДАННЯ ТА ОBOB’ЯЗКИ

Готують страви та кулінарні вироби, які потребують нескладної кулінарної обробки: варить, смажить, запікає та випікає вироби. Формує та панірує напівфабрикати. Здійснює допоміжні роботи з виготовлення страв та кулінарних виробів. Проводить процеси первинної кулінарної обробки сировини. Виготовляє страви з концентратів. Порціонує (комплектуює), роздає страви масового попиту.

ПОВИНЕН ЗНАТИ:

Рецептури, технологію вимоги до якості, правила роздачі (комплектації), терміни та умови зберігання страв; види, властивості, кулінарне призначення та особливості обробки картоплі, овочів, грибів, круп, макаронних та бобових виробів, сиру, яєць, напівфабрикатів з котлетної маси, тіста, консервів, концентратів та інших продуктів, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності; прийоми, способи та послідовність виконання теплової обробки продуктів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду. Їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи підприємства громадського харчування; санітарні правила для підприємств громадського харчування; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

КВАЛІФІКАЦІЙНІ ВИМОГИ

Професійно-технічна освіта з присвоєнням кваліфікації “кваліфікаційний робітник” за професією кухар 3 розряду. Без вимог до стажу роботи.

ПРИКЛАДИ РОБІТ

Варіння картоплі та інших овочів, бобових, макаронних виробів, каш; смаженої картоплі, овочів, виробів з котлетної маси, запікання овочевих та круп’яних виробів; формування виробів з тіста, їх під смаження та випікання; промивання, зачищення, нарізання овочів та зелені; розморожування м’яса, риби; потрошіння дичини, птиці, риби.