

Утверждено
Приказом № 11-О НП ТПП ПМР
от 10 февраля 2023 г.

Президент
НП «Торгово-промышленная палата ПМР»
_____ В.Н.Кожан

ПРОФИЛЬ ПРОФЕССИИ Повар

Разработан:

Торгово-промышленной палатой Приднестровья

В рамках проекта:

«Поддержка Торгово-промышленной палаты Приднестровья во внедрении дуального профессионального образования и обучения для экономического развития»

Осуществляемый:

Агентством по Международному Сотрудничеству Германии (GIZ)

Рабочая группа:

1. Спивак Лилия Петровна, повар, МОУ «Тираспольская средняя школа №17».
2. Капука Анна Степановна, повар, кафе-бар «Домашняя кухня», г. Тирасполь.
3. Бородина Надежда Ивановна, технолог, кафе-бар «Молодежное», г. Тирасполь.
4. Слинченко Юрий Амисимирович, повар, кафе-бар «Крикова», г. Тирасполь.

Документ прошел внешнюю проверку:

- на ООО «Коммерция и сервис»
- на МУП «Школьник»

Дата: 10 февраля 2023 г.

Место: г. Тирасполь, НП «ТПП ПМР»



ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ
ПАЛАТА ПРИДНЕСТРОВЬЯ

Функциональные обязанности	Трудовые действия
----------------------------	-------------------

<p><i>1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.</i></p>	<p>1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места на кухне к работе в соответствии с инструкциями организации питания.</p> <p>2. Обеспечение чистоты и порядка на кухне и рабочем месте повара.</p> <p>3. Проверка исправности и готовности к работе оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>4. Пользование кухонным оборудованием, инвентарем, инструментами, посудомоечной машиной.</p> <p>5. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>6. Соблюдение требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в процессе работы.</p>
<p><i>2. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.</i></p>	<p>1. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>2. Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий.</p> <p>3. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим картам и рецептам организации питания.</p> <p>4. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий по современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, в том числе по технологии молекулярной кухни.</p> <p>5. Соблюдение норм расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий,</p> <p>6. Порционирование и сервировка блюд, напитков и кулинарных изделий для отпуска с раздачи, прилавка и упаковка для доставки на вынос.</p> <p>7. Подбор технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>8. Приготовление авторских блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>9. Оценка качества и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>10. Оценка качества блюд, напитков и кулинарных изделий на промежуточных этапах приготовления.</p>
<p><i>3. Организация текущей деятельности повара.</i></p>	<p>1. Разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>2. Разработка меню организации питания.</p> <p>3. Составление калькуляций на блюда, напитки и кулинарные изделия.</p> <p>4. Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>5. Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>6. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия.</p> <p>7. Координация процессов кухни с другими службами организации питания.</p>
<p><i>4. Организация обеспечения повара (бригады поваров) необходимыми материальными ресурсами.</i></p>	<p>1. Оценка потребности в материальных и иных ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы повара (бригады поваров).</p> <p>2. Составление заявки на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для кухни.</p> <p>3. Соблюдение правил учета и выдачи продуктов.</p> <p>4. Осуществление входного контроля продуктов, сырья, материалов, поступающих от поставщиков в организацию питания.</p> <p>5. Организация приема, хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря.</p> <p>6. Проведение инвентаризации кухни организации питания.</p>

5. <i>Планирование процессов на кухне.</i>	1. Разработка текущих планов работы повара (бригады поваров).
	2. Планирование потребностей кухни организации питания в трудовых и материальных ресурсах.
	3. Разработка мероприятий по повышению качества приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий.
	4. Выявление отклонений от плана в работе кухни организации питания и их причин.
	5. Формирование отчетов о результатах выполнения текущих планов за отчетный период.
6. <i>Контроль и оценка эффективности процессов на кухне. Уборка рабочего места.</i>	1. Контроль качества готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на соответствие рецептуре.
	2. Контроль режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.
	3. Контроль выполнения правил и регламентов работниками кухни организации питания.
	4. Разработка мер по повышению эффективности работы кухни организации питания.
	5. Подготовка отчетов о результатах работы кухни организации питания за установленный период.
	6. Наведение чистоты и порядка на кухне и рабочем месте повара по окончании работы.

I. Персональные и профессиональные качества.

Лица, планирующие стать поварами в обязательном порядке проходят предварительные и периодические медицинские осмотры и должны обладать следующими личностными качествами:

1. Хороший вкус (в прямом смысле), обоняние.
2. Гибкий ум и умение работать в режиме многозадачности.
3. Хорошую координацию.
4. Умение действовать по инструкции.
5. Креативность.
6. Умение работать в команде.

II. Требования к знаниям, умениям и навыкам.

1. Должен знать:

1. Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
2. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
3. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения.
4. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.
5. Пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
6. Назначение, правила использования оборудования, в том числе индукционного, газового, пароконвекторов, тандыров, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.

7. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.
8. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий.
9. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий.
10. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке.
11. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов.
12. Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации.
13. Методы органолептического анализа.
14. Отдельные аспекты технологий в молекулярной кухне.
15. Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
16. Специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации работы кухни организации питания.
17. Условия и сроки хранения продуктов, сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.
18. Правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря.
19. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.
20. Нормативные правовые акты ПМР, регулирующие деятельность организаций питания.

2. Должен уметь:

1. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам.
2. Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
3. Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
4. Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им.
5. Производить обработку овощей, фруктов и грибов.
6. Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка.
7. Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
8. Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий.
9. Определять факторы, влияющие на процессы работы кухни организации питания, и давать их оценку.
10. Вводить в меню новые блюда.
11. Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество готовых блюд, напитков, эффективность и стабильность процессов приготовления блюд, напитков в организации питания.

12. Пользоваться профессиональным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и технологического оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания.

13. Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетов.

14. Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием.

15. Производить входной, текущий и итоговый контроль работы кухни организации питания.

16. Проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады поваров.

17. Распределять задания между работниками бригады поваров.

3. Иметь навыки:

1. Определения вкусовых качеств блюд.
2. Расчета калькуляции блюд.
3. Соблюдения правил хранения продуктов.
4. Эксплуатации технологического оборудования.
5. Общения с людьми в коллективе.
6. Качественного приготовления блюд.
7. Определения качества и свежести мяса, рыбы, овощей и фруктов.
8. Определения лучших рецептов и способов приготовления.
9. Пользования компьютерными программами Word, Excel.
10. Презентования и оформления изделий и блюд.

III. Оборудование, инструменты, принадлежности и рабочие материалы.

Тепловое оборудование (плита, жарочный шкаф, духовой шкаф, пароконвектор, тандыр и др.), холодильное оборудование (холодильник, морозильник, витрина и др.), хлебопекарное и кондитерское оборудование, барное оборудование, электромеханическое оборудование, посудомоечное оборудование, вспомогательное оборудование, торговое оснащение, кухонная мебель, посуда (котел, кастрюля, сотейник, лоток, противень, миска, сито, дуршлаг, чайник, колода разрубочная, кружка, половник, форма для выпечки, шумовка, черпак, ложка поварская, вилка поварская, лопатка поварская, щипцы, толкушка, молоток, овощечистка, терка, кувшин мерный, мензурка, емкость для сыпучих продуктов, доска разделочная, нож, сковорода, гастроемкость, салатник, поддон, столовые приборы).

IV. Тенденции развития.

1. Повар – это специалист, в чьи обязанности входит приготовление пищи.

Кроме этого, повар отвечает за проверку продуктов на свежесть, за подготовку продуктов (чистку, порезку).

Повар – это общее название для профессии. На кухне есть главный повар (шеф-повар), второй повар и повара, отвечающие за приготовление определенных типов блюд.

2. За время обучения в учебном заведении можно узнать:

- как пользоваться технологическим оборудованием;
- какие продукты можно считать свежими, а какие нет;
- как приготовить блюдо и сохранить полезные свойства, вкус и питательную ценность продукта;
- чем отличаются блюда разных кухонь (русской, европейской, азиатской и др.) и как их готовить;
- какие санитарные нормы необходимо выполнять в заведении общественного питания.

3. Карьерные возможности: профессия повара подходит как мужчинам, так и женщинам. Карьерная лестница для специальности повара выглядит следующим образом:

- вначале можно устроиться в кафе или ресторан быстрого питания поваром-стажером, делать полуфабрикатные заготовки в компаниях, доставляющих еду на дом.
- с опытом работы от 1 года можно устроиться помощником повара в кафе более высокого уровня или в ресторане.
- следующей ступенью в карьере может стать горячий цех или даже второй повар в небольшом ресторане.
- второй повар организует работу на кухне, обучает персонал, помогает главному повару следить за качеством, принимает участие в заказе продуктов, разработке меню.
- самая высокая ступень – главный повар (шеф-повар) кафе, ресторана или сети ресторанов.

4. Перспективы профессии повара: повара нужны будут всегда. Вакансии главных поваров есть всегда и лидируют по уровню высоких зарплат.

5. Плюсы работы поваром:

- универсальная профессия - умение готовить пригодится и на работе, и дома, и в гостях.
- свобода творчества.
- возможность начать свой бизнес.
- профессия без ограничений по возрасту.
- гибкий график работы.

6. Некоторые трудности профессии повара:

- работа требует много энергии, весь день повар проводит на ногах.
- не всегда удобный график работы (поздно заканчивает работу).
- повышенный уровень тревожности: из-за ограниченного времени приготовления пищи, ее качества, соблюдения санитарных норм.