

# Профессиограмма повара

- 1. Общая характеристика труда**
- 2. Содержание и основные операции (действия):**

Тип профессии – «человек – художественный образ». Готовит разнообразные блюда, рассчитывает количество продуктов, необходимых для приготовления определенного количества порций, организует правильное хранение продуктов.

Производит расчет потребного сырья и выхода готовой продукции, составляет меню, заявки на продукты и полуфабрикаты. Контролирует поступившее сырье и полуфабрикаты на их соответствие заявкам и накладным документам по объему, качеству и ассортименту. Оформляет акты на недостачу веса, бой, брак, некондиционные продукты. Осуществляет взвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре. При приготовлении блюд (изделий) выполняет следующие операции: процеживание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование 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. Производит порционирование (комплектацию) блюд. Осуществляет пуск, остановку, разборку, чистку, промывку используемого оборудования, своевременно определяет его неисправность. Ведет учет расходуемого сырья, товарную отчетность. В больших организациях общепита некоторые из указанных функций выполняются товароведами, технологами и другими специалистами.

Повара 2-4 разрядов осуществляют в основном подготовительные операции (переборку, мойку, очистку, дочистку после машинной чистки, нарезку, нарубку сырьевых продуктов, их подноску к месту изготовления готовой продукции).

Повара 5,6-го разрядов специализируются на приготовлении заказных и фирменных блюд, блюд национальной и иностранной кухонь, приготовлении изделий и блюд для выставок-продаж. Повар работает в помещении с повышенным содержанием паров, в условиях повышенной температуры. Работает в одну-две смены. Рабочая поза – положение стоя.

## **2. Требования к индивидуальным особенностям**

Физическая выносливость, хорошие обоняние и вкусовая чувствительность, умение концентрировать и распределять внимание, хорошая оперативная и долговременная память, а также организованность, дисциплинированность, аккуратность, честность.

## **3. Требования к профессиональной подготовке**

Необходимо знание экономики и организации общественного питания, основ физиологии человека и эстетики, технологии приготовления блюд, устройства и правил эксплуатации специального оборудования.

## **4. Медицинские противопоказания**

Хронические заболевания органов пищеварения, органов дыхания, опорно - двигательного аппарата, инфекционные аллергические заболевания, кожно - венерические и нервно - психические болезни, бактерио- и вирусоносительство.