

Повар, кондитер

1 уровень (2 разряд)

Должен уметь:

-выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий

-очищать, дочищать картофель, плоды, овощи, фрукты, ягоды до или после мойки с помощью ножей и других приспособлений

-перебирать зелень

-размораживать рыбу, мясо, птицу

-потрошить рыбу, птицу, дичь

-разделявать сельдь

-обрабатывать субпродукты

Должен знать:

-рецептуры, правила первичной кулинарной обработки сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов

-правила нарезки хлеба

-сроки и условия хранения очищенных овощей

-безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба

2 уровень (3 разряд)

Должен уметь:

-вести процесс механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка овощей, зелени, размораживание мяса, рыбы, потрошение дичи, птицы, разделка сельди, кильки)

-изготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки

-варить картофель и другие овощи, бобовые и макаронные изделия, яйца

-жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы, блины, оладьи, блинчики

-запекать овощные и крупяные изделия

-процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия

-готовить бутерброды

выполнять порционирование, раздачу блюд массового спроса

-определять качество приготавливаемой пищи, предупреждать и устранять возможные ее недостатки

Должен знать

-рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд

-виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, круп, макаронных изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов и других продуктов; признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке

-назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, посуды и правила ухода за ними;

-основы физиологии питания, личной гигиены, санитарии

3 уровень (4 разряд)

Должен уметь:

-готовить блюда и кулинарные изделия, требующие кулинарной обработки средней сложности: различные салаты из свежих, вареных и припущенных овощей с мясом, рыбой; винегреты; рыбу под маринадом; сельдь с гарниром;

-варить бульоны, супы

-приготавливать вторые блюда из овощей, рыбы, мяса и мясных продуктов, птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде;

-приготавливать различные виды пассировок, соусов

-готовить горячие и холодные напитки

-приготавливать сладкие блюда, мучные изделия, вареники, пельмени, расстегаи, кулебяки, пирожки, лапшу домашнюю, ватрушки и т.п.

Должен знать:

-рецептуры, технологию приготовления блюд, кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности, требования к их качеству, срокам, условиям хранения и раздаче

-кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы, кролика;

-влияние кислот и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов

-устройство и правила эксплуатации технологического оборудования

Профессия «Кондитер»

Доминирующие виды деятельности

-Подготовка сырья к кондитерскому производству

-Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий (фаршей, начинок, сиропов, помады, кремов, посыпок, бисквитной крошки)

-Приготовление дрожжевого теста и изделия из него

-Приготовление бездрожжевого теста и изделия из него

-Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов

- Приготовление тортов массового спроса
- Приготовление бисквитного теста и изделия из него
- Приготовление заварного теста и изделия из него
- Приготовление песочного теста и изделия из него
- Приготовление слоеного теста и изделия из него

Степень овладения производственным процессом

1 уровень (1 разряд)

Должен уметь:

- вырезать или выбивать выпеченный бисквит из форм
- зачищать формы бисквита
- подвозить полуфабрикаты к рабочим местам
- загружать намазную машину кремом или начинкой и регулировать ее работу
- выполнять другие более сложные работы под руководством кондитера более высокой квалификации

Должен знать:

- требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов или тортов и пирожных
- способы и приемы набивки или намазки тортов и пирожных кремом или начинкой
- правила обслуживания намазной машины

2 уровень (2 разряд)

Должен уметь:

-выполнять отдельные работы в процессе изготовления тортов, пирожных и фигурного печенья

-приготавливать различные сиропы и крема

-сбивать и окрашивать кремы, варить сиропы

-раскладывать, выравнивать и разрезать бисквит по размерам на пласты для тортов и пирожных

-набивать или намазывать торты и пирожные кремом вручную или на намазных машинах с регулированием толщины слоя крема или начинки

-приготавливать полуфабрикаты для отдельных видов изделий

-проверять вес штучных изделий

-контролировать качество варки

-осуществлять подачу полуфабрикатов к рабочему месту

-производить затаривание готовой продукции

-Вести процесс формирования сложно-фигурного печенья

-наполнять тестом отсадочные мешочки и отсаживать вручную печенье или пирожные на листы

-изготавливать сэндвичи на машине

-проверять качество поступающего печенья, начинок, кремов

-осуществлять пуск и остановку машины

-загружать в барабаны машины крем или начинки

-производить подачу печенья транспортером на кассеты, нанесение начинок, крема, охлаждение в холодильном шкафу, укладку на транспортер

Должен знать:

-рецептуру и технологические режимы приготовления различных сиропов, кремов, сэндвичей, полуфабрикатов для отдельных видов изделий

-способы окрашивания кремов

-ассортимент выпускаемой продукции

-виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для приготовления кондитерских изделий, - принципы работы и правила эксплуатации парочной аппаратуры, сбивальной и намазной машин

3 уровень (3 разряд)

Должен уметь:

-вести процесс изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских хлебобулочных изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок, из различных видов сырья, мучного теста, творожной массы или мороженого

-приготавливать различные виды теста, кремов, начинок, - осуществлять заготовку, отвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре, -производить замес, вымешивание, сбивание теста, его проминку, раскатку до определенной толщины, подсыпку мукой

-разделять полученные полуфабрикаты

-штамповать, формовать и отсаживать изделия на листы, - отделять изделия помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом, -осуществлять передачу на закаливание изделий из мороженого

Должен знать:

-сорта муки и ее свойства, -рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок

-способы отделки изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом

-устройство обслуживаемого оборудовани