

Поварское и кондитерское дело 43.02.15

Характеристики профессии

Виды труда:

Обслуживание / Услуга

Проф. направленность:

Человек — Человек,

Сферы деятельности:

Обслуживание/ Услуги

Сферы труда:

Техника/ Обслуживание

Профессионально важные качества

Содержание труда

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебо-булочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Работа повара состоит из нескольких этапов: получение исходных продуктов; поддержание технологии и рецептуры приготовления блюд; обеспечение процесса приготовления блюд: подготовка необходимого оборудования, заготовка полуфабрикатов; правильная эксплуатация кухонного оборудования; обеспечение должного учета и хранения продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами; реализация продукции. Кондитер готовит по заданной рецептуре различные виды теста и начинок, кремов и другие полуфабрикаты, из которых затем выпекает готовые изделия и укра-

зрительная, обонятельная и вкусовая чувствительность; хорошо развитое внимание (такие его параметры как объем, распределение и переключение); склонность к анализу и прогнозу; наглядно-действенное мышление, образная память;

Родственные профессии

су-шеф;

шеф-повар;

технолог;

директор предприятия



Медицинские противопоказания

Заболевание органов дыхания (бронхиальная астма, туберкулез); сердечно-сосудистой системы (гипертония, порок сердца); органов пищеварения (хронический гастрит, язвенная болезнь, сахарный диабет); почек и мочевых путей (нефрит, почечная недостаточность); опорно-двигательного аппарата; нервной системы; болезни кожи с локализацией на кистях рук

Должен быть готов к выполнению основных видов деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации:

полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.



Эту профессию вы можете получить в:

ОГБПОУ «Шарьинский политехнический техникум Костромской области»