

Професія: «Кухар»

✓ Кваліфікація: кухар 4 розряду

Існують професії, які не втрачають своєї актуальності в усі часи. До таких можна віднести спеціальність кухаря. Кухар знає, як правильно зберігати продукти, готує різні страви за рецептами і вміє оформляти приготоване. Організовує зберігання продуктів відповідно до санітарно-гігієнічних норм. Незважаючи на те, що кухар на підприємствах громадського харчування користується встановленими рецептами страв, він може вносити до них зміни в залежності від якості сировини і контингенту споживачів. Працює в приміщенні, в умовах підвищеної температури.



Основна мета праці кухаря – приготування їжі, згідно з рецептом з дотриманням технології приготування, яка повинна володіти хорошими смаковими якостями і красивим зовнішнім виглядом.

Технологічний процес приготування їжі складається з кількох стадій та операцій. Кухар, насамперед, виконує такі операції: прийом сировини, її переробка, зберігання продуктів; приготування холодних закусок, гарячих страв, випічка з борошна; оформлення страв для їх роздачі. Основні операції кухар виконує вручну. Але сьогодні вже більшість трудомістких операцій здійснюють машини, механізми та автомати.

Повинен знати

Кухар повинен знати технологію приготування усіх видів страв, особливості приготування національних, фірмових страв та страв іноземних кухонь; правила оформлення та подачі порційних страв та страв на замовлення; правила складання бенкетного меню; ознаки доброякісності харчових продуктів та органолептичні методи їх визначення; умови, строки зберігання та реалізації сирової та готової продукції, напівфабрикатів; вихід готових виробів; санітарно-гігієнічні правила утримання; правила особистої гігієни; правила використання та призначення обладнання, виробничого інвентарю, інструментів вимірювальних приладів, посуду, тари;



дотримуватись правил охорони праці, внутрішнього розпорядку і вимог пожежної безпеки.

Кухар 4-го розряду готує страви та кулінарні вироби масового попиту із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки, готує другі страви з м'яса, риби, овочів, круп у вареному, тушкованому, запеченому, смаженому вигляді; готує прісне здобне, дріжджове тісто, формує та випікає з нього вироби.

Перспективи

Послуги харчування є найважливішою складовою потребою будь-якої людини.

Професія кухаря важка, але одночасно цікава, вона приносить людині велике моральне задоволення. Вона дає можливість займатися індивідуальною трудовою діяльністю на підприємствах, ресторанах, кафе. Професія кухаря універсальна: він може працювати пекарем, апаратником у будь-якій галузі харчової промисловості, хлібопекарській, молочному чи сироварному виробництві тощо. Розвиток суспільства забезпечує перспективи для кваліфікованих робітників, зокрема, кухарів

Навчання буде здійснюватися на базі навчально-практичного центра з підготовки кухарів, кондитерів.

Специфічні вимоги: вік по закінченню терміну навчання – не менше 17 років.

Стать: жіноча, чоловіча.

Термін навчання 1,5 роки.