

Професія «Кухар. Кондитер»

✓ 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.

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.



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.

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

✓ Кваліфікація: кондитер 3 розряду

Однією з найпривабливіших у харчовій промисловості є професія кондитера. Вміння приготувати смачно, красиво і з душею різноманітні торти, печива - то справа кондитера. Він мусить знати не лише основи випічки, технології та правила, а й вміти творчо підходити до роботи. Кондитер готує вироби з різних видів харчової сировини (борошна, сирної, марципанової маси, кремів, морозива та ін.) - торти, тістечка, печиво, рулети, кекси. Відповідно до заданої рецептури готує сировину: замішує, розкачує тісто, збиває креми. Виготовляє



напівфабрикати і випікає їх за визначеною технологією. Оформляє вироби кремом, марципановою масою, шоколадом, фруктами і горіхами. Кондитер знає асортимент виробів, рецептури і режими їхнього готування, види сировини і способи її переробки, способи обробки кондитерських виробів. Кондитер - це професія, яка передбачає як ручну, так і механізовану роботу за допомогою автоматичних приладів та устаткування. Кондитер у роботі має освоїти багато прийомів та видів основних та підсобних робіт, має справу з великою кількістю сировини. Кондитер – це людина, котра працею завжди створює гарний настрій і робить повсякденне життя солодшим і смачнішим.



Кондитер 3-го розряду готує прості масові торти, тістечка та інші поштучні кондитерські і хлібобулочні вироби з нанесенням трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб із різних видів сировини (борошняної, сирної маси або посипок); виготовляє різні види тіста, кремів, начинок, фаршів; готує напівфабрикати, штампує, формує та викладає вироби на листи; оздоблює вироби помадкою, кремом ; випікає вироби.

Перспективи

Професія кондитера творча, тому молодий талановитий працівник може принести значно більше нових ідей, втілень, ніж досвідчений, давно працюючий, і заклад отримає суттєві прибутки. Професія кондитера вимагає великих знань та вмінь, але перспектива лише для художньо-обдарованих людей, які прагнуть здійснити творчі задуми, спираючись на історичний досвід та бажання піднести українську культуру на високий світовий рівень.

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

Специфічні вимоги: по закінченні терміну навчання - не менше 16 років.

Стать: чоловіча, жіноча

Термін навчання: **3 роки.**