

Содержание!

- Общая характеристика профессии
- Требования к индивидуальным особенностям специалиста
- Медицинские противопоказания
- Требования к профессиональной подготовки





Общая характеристика профессии

• Готовит супы, вторые блюда, кондитерские изделия другую пищу. Знает, как правильно хранить продукты, помнит рецепты приготовления разных блюд и умеет красиво оформлять приготовленное. Организует хранение продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами. Несмотря на то, что повар на предприятиях общественного питания пользуется установленными рецептами блюд, он может вносить в них изменения в зависимости от качества сырья и контингента потребителей. Работает в помещении, в условиях повышенной температуры.

Требования к индивидуальным особенностям специалиста



• Для деятельности необходимы тонкое цветоразличение, хорошая зрительнодвигательная координация (на уровне движений рук). Должен быть физически выносливым, иметь хорошие долговременную память, объемный и линейный глазомер, умением концентрировать внимание. Ему нужны тонкое чувство времени, высокая чувствительность к оттенкам запаха и вкуса, воспроизводящее воображение (способность глядя на рецепт, представить внешний вид и вкус блюда), ответственность, честность.

Медицинские противопоказания



Работа не рекомендуется людям, страдающим следующими заболеваниями: органов дыхания (бронхиальная астма, туберкулез и др.); сердечно- сосудистой системы (гипертония, порок сердца и т.п.); органов пищеварения (хронический гастрит, язвенная болезнь, сахарный диабет и др.); почек и мочевых путей (нефрит, почечная недостаточность и др.); опорно-двигательного аппарата (хронический ревматизм, деформации позвоночника и грудной клетки и др.); нервной системы (менингит, опухоли нервной системы и др.); болезни кожи с локализацией на кистях рук (экзема и др.); бактерионосительство.

Требования к профессиональной подготовке



Должен знать правила хранения продуктов, режимы их обработки, нормы, соотношения и последовательность закладки продуктов, рецепты блюд, правила эксплуатации оборудования, санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления пищи, физиологию питания, основы лечебной и диетической кулинарии. Должен уметь обрабатывать различные продукты, приготавливать блюда в соответствии с рецептами, использовать специальное оборудование.

Родственные профессии

Бармен, изготовитель пищевых полуфабрикатов, кулинар блюд из рыбы и морепродуктов, пекарь, кондитер, повар.













