

Кваліфікаційна характеристика

Професія: **5122 Кухар**

Кваліфікація: **3 розряд**

Завдання та обов'язки. Готує страви та кулінарні вироби, які потребують нескладної кулінарної обробки: варить, смажить, запікає та випікає вироби. Формує та панірує напівфабрикати. Здійснює допоміжні роботи з приготування страв та кулінарних виробів. Проводить процеси первинної кулінарної обробки сировини. Виготовляє страви з концентратів. Порціонує (комплектує), роздає страви масового попиту.

Повинен знати: рецептури, технологію приготування, вимоги до якості, правила роздачі (комплектації), терміни та умови зберігання страв; види, властивості, кулінарне призначення та особливості оброблення картоплі, овочів, грибів, круп, макаронних та бобових виробів, сиру, яєць, напівфабрикатів з котлетної маси, тіста, консервів, концентратів та інших продуктів, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності; прийоми, способи та послідовність виконання теплового оброблення продуктів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи підприємств громадського харчування; санітарні правила для підприємств громадського харчування; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Кваліфікаційні вимоги. Повна або базова загальна середня освіта. Професійно-технічна освіта або одержання професії безпосередньо на виробництві. Без вимог до стажу роботи.

Кваліфікаційна характеристика з професії 5122 «Кухар», 3 розряд, відповідає Довіднику кваліфікаційних характеристик професій працівників (ДКХП, випуск 65 „Торгівля та громадське харчування”).