

Кваліфікаційні вимоги
для професійної кваліфікації
«Кухар 5 розряду»

Необхідні знання: Правила поведінки при виникненні пожежі та в надзвичайних ситуаціях . Шляхи евакуації та місце знаходження плану евакуації. Правила надання домедичної допомоги. Засоби пожежогасіння та правила користування ними. Вимоги Стандартів ISO 9001, ISO 22000 та систему управління безпечністю харчових продуктів на основі аналізу небезпечних факторів і критичних точок контролю (НАССР). Принципи організації, форми і методи контролю якості продукції ресторанного господарства. Перспективні методи діагностики безпеки харчових продуктів. Порядок проведення бракеражу готової продукції, заповнення бракеражного журналу. Порядок користування збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками. Правила складання технологічних карток. Методику розрахунків кількості необхідної сировини та інгредієнтів. Правила і норми виробничої санітарії та особистої гігієни, види, призначення, правила експлуатації технологічного обладнання та інвентарю. Характеристику та особливості різних типів закладів ресторанного господарства, структуру виробництва. Принципи розробки різних видів меню, плану-меню, заявок на продукти. Методи (способи) оптимізації меню. Методи вивчення й оцінки можливого попиту на нові страви, меню, послуги.

Класифікацію, сутність методології проектування рецептур страв. Порядок розробки й затвердження нормативно - технічної та технологічної документації на фірмові (авторські) страви. Вплив концепції та цінової політики закладу на розробку рецептури страви. Правила приймання сировини, інгредієнтів за кількістю та якістю. Сутність фізико-хімічних процесів, що відбуваються в харчових продуктах під час їх теплової обробки. Види та призначення столового посуду та приборів. Основні вимоги до підготовки робочого місця кухаря. Правила підбору різних типів кухонного обладнання. Правила безпеки праці під час первинної обробки харчових продуктів, приготування страв, кулінарних виробів та напоїв, класифікацію і асортимент продовольчих товарів, методи визначення їх якості, терміни зберігання та використання, асортимент, харчову цінність, вимоги до якості, основні характеристики, способи визначення якості сировини та готової продукції. Правила зберігання, норми виходу овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп, бобових після механічної кулінарної обробки. Техніку нарізання з урахуванням класичної та міжнародної термінології коренеплодів і бульбоплодів, капустяних та цибулевих овочів, грибів, томатних та гарбузових овочів, техніку підготовки овочів та грибів до фарширування. Морфологічний склад м'яса. Основні характеристики, кулінарне використання м'яса великої рогатої і дрібної худоби, харчову цінність різних типів м'яса, правила зберігання та вимоги до якості баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш, четвертин, окремих частин м'яса в охолодженому і замороженому вигляді, технологічні схеми, методи обробки м'ясних туш. Методи обробки різних видів м'яса для приготування великошматкових, порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів. Основні характеристики, харчову цінність, вимоги

до якості, способи обробки різних видів сільськогосподарської птиці, різних видів дичини, способи приготування основних напівфабрикатів, обробку субпродуктів. Характеристику різних видів риби. Харчову цінність, вимоги до якості різних видів живої, охолодженої, замороженої риби. Норми виходу, вимоги до обробленої риби. Способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом, особливості механічної кулінарної обробки окремих видів риби. Основні характеристики, харчову цінність, вимоги до якості та правила зберігання різних, способи обробки нерибних морепродуктів. Норми виходу підготовлених нерибних морепродуктів. Послідовність і правила приготування панірованих, натуральних напівфабрикатів, послідовність і правила приготування січеної і котлетної маси з м'яса та риби. Види, ознаки доброякісності борошна. Рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій з приготування різних видів тіста. Вимоги до якості замішаного тіста, умови та терміни зберігання різних видів тіста. Технологія приготування страв і гарнірів з овочів і грибів, фруктів, ягід, бульйонів, супів, соусів, технологію приготування страв і гарнірів з круп, бобових і макаронних виробів (паст). Технологію приготування страв з риби та морепродуктів. Технологію приготування страв з м'яса.

Технологію приготування страв з яєць, сиру, холодних страв та закусок, технологію приготування солодких гарячих та холодних страв і напоїв. Технологію приготування тіста (прісного, дріжджового, бісквітного, заварного, пісочного) та виробів з нього. Технологію приготування страв для лікувального профілактичного, дієтичного харчування, у том числі дитячого. Способи підготовки та приготування страв для масових заходів (банкетів, фуршетів, офіційних прийомів тощо). Правила порціонування, температуру подачі готових страв способи оформлення готових страв, кулінарних виробів та напоїв. Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань. Основи раціонального, лікувального та лікувально - профілактичного харчування, збалансованого адекватного, оптимального харчування. Новітні технології продуктів харчування. Характеристики основних лікувальних дієт. Основні принципи побудови дієтичного харчування. Характеристика, вимоги до складання меню для різних дієт. Рецептури та технологію приготування дієтичних страв та для харчування дітей, види та способи обробки сировини для дієтичних страв. Рецептури та технологію приготування дитячих страв.

Необхідні уміння і навички:

Перевіряти стан санітарного одягу та дотримуватись правил особистої гігієни.

Перевіряти санітарний стан робочого місця та своєчасно усувати недоліки.

Раціонально підбирати відповідне технологічне обладнання для здійснення різних технологічних процесів. Перевіряти справність та стан готовності до роботи технологічного обладнання та робочих поверхонь для приготування страв.

Увімкнути та налаштувати обладнання на виконання технологічних операцій.

Контролювати стан зони зберігання та прибирання сміття. Підтримувати технологічне обладнання та інвентар в належному санітарному стані.

Дотримуватись правил безпеки праці та вимог санітарії під час первинної обробки харчових продуктів. Дотримуватись правил безпеки праці та вимог санітарії під час приготування, оформлення, подачі страв, кулінарних виробів, напоїв, що

готуються на кухні. Дотримуватись основних правил і норм електробезпеки та протипожежного захисту. Користуватись засобами протипожежного захисту та пожежогасіння. Надавати собі та оточуючим працівникам кухні первинну медичну допомогу у разі необхідності.

Проводити санітарну обробку обладнання, інвентарю, підтримувати його належний санітарний стан. Підготовлювати ваговимірювальні пристрої до роботи. Користуватись миючими та дезінфікуючими засобами для підготовки устаткування до роботи. Дотримуватись правил експлуатації електричного та механічного обладнання. Використовувати енергозберігаючі технології, енергоефективне технологічне обладнання. Розраховувати кількість необхідної сировини та інгредієнтів. Отримувати харчові продукти за кількістю і якістю від постачальника або зі складу, з урахуванням температури транспортування та зберігання. Оформлювати документально приймання сировини постачальника або зі складу підприємства. Читати й розуміти маркування, сертифікати якості. Визначати якість продуктів, інгредієнтів відповідно до нормативно-технічної документації. Дотримуватись правил товарного сусідства при зберіганні сировини та інгредієнтів. Користуватись ваговимірювальним обладнанням при зважуванні харчових продуктів. Складати вимогу-накладну на необхідні інгредієнти та продукти. Дотримуватись основних принципів та вимог до безпечності якості харчових продуктів. Дотримуватись термінів зберігання заморожених продуктів під час приймання і використання продукції. Економно використовувати сировину. Підготовляти до роботи столовий посуд та прибори. У спілкуванні з колегами дотримуватись правил ділового мовлення та етики спілкування. Перевіряти якість овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових для приготування страв. Використовувати різні способи обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових з урахуванням вимог для приготування страв. Зменшувати відходи під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових в залежності від сезону. Забезпечувати тимчасове зберігання оброблених овочів та грибів перед приготуванням страв. Дотримуватись умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, горіхів, фруктів, ягід в свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді. Дотримуватись відповідних правил сортування сміття та утилізації відходів. Нарізати овочі, гриби, фрукти та ягоди різними формами, складати композиції. Виготовляти елементи з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв. Дотримуватись умов зберігання баранячих туш яловичих, телячих, баранячих, свинячих четвєртин, окремих частин м'яса в охолодженому і замороженому вигляді. Забезпечувати режими і терміни розмороження баранячих туш, яловичих, телячих, баранячих, свинячих четвєртин, окремих частин м'яса зберігання при охолодженні і заморожуванні сільськогосподарської птиці з дотриманням вимог безпеки харчових продуктів. Проводити механічну кулінарну обробку сільськогосподарської птиці. Перевіряти органолептичним способом якість охолодженої та замороженої дичини. Забезпечувати температурний режим та терміни розморожування дичини з урахуванням вимог до харчової безпеки. Проводити механічну кулінарну обробку дичини. Перевіряти якість риби. Забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до

харчової безпеки. Здійснювати механічну кулінарну обробку риби. Дотримуватись умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді для подальшого використання. Готувати різними способами напівфабрикати з риби та морепродуктів, м'яса тварин та птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові, з натуральної січеної та котлетної маси. Готувати натуральну січену і котлетну масу з м'яса, риби та напівфабрикати з неї. Готувати напівфабрикати: м'ясопродуктів; м'ясних субпродуктів, сільськогосподарської птиці, дичини, риби, круп та бобових, кисломолочних продуктів, овочів, грибів, фруктів, ягід та горіхоплідних. Готувати напівфабрикати для: виробів з тіста, супів, соусів. Перевіряти органолептичними способами якість напівфабрикатів з м'яса та риби. Забезпечити температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з м'яса, риби і морепродуктів в охолодженому та замороженому вигляді. Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування різних видів тіста. Рационально використовувати сировину. Перевіряти за органолептичними показниками якість готового тіста. Дотримуватись умов і термінів зберігання різних видів тіста. Дотримуватись вимог стандартів ISO 9001, ISO 22000 та системи управління безпечністю харчових продуктів. Читати і складати технологічні картки, рецептури приготування страв, кулінарних виробів та напоїв. Визначати необхідні спеції для отримання смакових властивостей страв. Розраховувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій. Дотримуватись послідовності технологічного процесу приготування страв кулінарних виробів та напоїв, що готуються на кухні. Готувати страви і гарніри з овочів і грибів, фруктів, ягід, використовувати різні способи їх теплової обробки. Готувати бульйони, супи, соуси, страви і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів (паст). Готувати страви з риби та морських продуктів, страви з м'яса, яєць та сиру. Готувати холодні страви і закуски. Готувати солодкі гарячі та холодні страви та напої. Готувати тісто (прісне, дріжджове, бісквітне, заварне, пісочне) і вироби з нього. Готувати страви для лікувально - профілактичного, дієтичного, дитячого харчування. Готувати страви для масових заходів (банкетів, фуршетів, коктейлів, офіційних прийомів, тощо). Підбирати кухонний та столовий посуд для видачі страв. Порціонувати готові страви. Оформлювати та подавати готові страви. Проводити якісну оцінку готових страв, кулінарних виробів та напоїв, що готуються на кухні. Зберігати готові страви, кулінарні вироби та напої, що готуються на кухні. Дотримуватись температурного режиму під час подачі готових страв та напоїв, які готуються на кухні. Застосовувати способи скорочення втрат та зберігання поживної цінності харчових продуктів при їх тепловій обробці. Виготовляти страви для дитячого харчування з використанням інноваційних технологій та обладнання. Виготовляти страви для дітей різного віку та для осіб, які дотримуються, з різних причин, принципів здорового або дієтичного харчування, відповідно до їх фізіологічних особливостей, правил раціонального та лікувально - профілактичного харчування. Порціонувати та роздавати страви відповідно до норм харчування дітей різного віку та для осіб, які дотримуються, з різних причин, принципів здорового або дієтичного харчування. Користуватись принципами заміни продуктів. Здійснювати гігієнічну оцінку якості харчових продуктів відповідно до норм харчування дітей різного віку та

для осіб, які дотримуються, різних типів та принципів здорового або дієтичного харчування. Визначати якість харчових продуктів для приготування страв основного дієтичного лікувального харчування. Готувати страви різними способами теплової обробки для лікувально-профілактичного харчування з продуктового набору, затвердженого для певного раціону. Готувати, оформлювати та відпускати дієтичні страви з дотриманням технологічного процесу в залежності від лікувальної дієти. Готувати, оформляти та відпускати різноманітні страви дитячого меню з дотриманням технологічного процесу конкурентного середовища щодо асортименту страв, меню, послуг і факторів, від яких залежить просування продукції. Розробляти технологічні картки на фірмові (авторські) страви. Проводити аналіз та оцінювання розробленої технологічної документації. Запроваджувати нові технологічні процеси та застосовувати високопродуктивні апарати. Проводити бракераж страв, заповнювати бракеражний журнал. Усувати дефекти в готовій продукції.

Приклади робіт: готувати салати-коктейлі із свіжих овочів або овочів, салатів із овочів з м'ясом або рибою, нерибних продуктів моря, птиці, дичини, готувати холодні страви та закуски бутерброди (канапе, валовани, профітролі з різними начинками), холодні страви і закуски з овочів, сиру, м'яса, риби (риба заливна, фарширована) для банкетів, фуршетів, коктейлів, офіційних прийомів, використовуючи складні елементи сучасного декору. Готувати бульйони, супи (супи-креми, супи прозорі, солянки, фірмові супи). Готувати соуси (похідних білого основного: з яйцем, з розсолом, соус біле вино, соус білий з капарцями), яєчно-масляні соуси: соус польський, сухарний, голландський та його похідних, масляних сумішей: масло зелене, оселедцеве, ракове, фірмові соуси. Готувати складні фірмові страви і гарніри з овочів, муси овочеві тощо, використовувати сучасні інноваційні способи їх теплової обробки.

Готувати страви з риби складного приготування (риба з хрящовим скелетом, рибу фарширована), готувати рибну натуральну січену масу та формувати вироби з неї: січеники, ковбаски, рулети тощо, готувати страви з нерибних продуктів моря. Варити, смажити, тушкувати, запікати м'ясо, сільськогосподарську птицю, дичину, готувати складні та фірмові страви з нього(котлета по-київські, котлета «Марічка», крученики, рулети), готувати натуральну січену масу з м'яса, кнельну масу з птиці. Готувати солодкі гарячі (пінники, фондан, суфле), холодні страви (желе багат шарове, мозаїчне, шоколадне, мусу, креми, самбуки. Готувати тісто (прісне, дріжджове, бісквітне, заварне, пісочне) і вироби з нього. Готувати страви для лікувально-профілактичного, дієтичного, дитячого харчування.