Кваліфікаційні вимоги «Старший кухар»

Знає та застосовує у діяльності: рецептури, технологію виготовляння, вимоги до якості, термінів та умов зберігання, порціювання, оформлення та подавання страв, кулінарних виробів; основи раціонального, лікувального та лікувально-профілактичного харчування; рецептури та технологію виготовляння дієтичних страв, види та способи оброблення сировини для дієтичних страв; способи скорочення втрат та зберігання поживної цінності харчових продуктів при їх тепловій обробці, ароматичні речовини та способи їх застосування з метою поліпшення смакових властивостей продукції; правила складання меню (святкового та щоденного), заявок на продукти; порядок ведення обліку та складання товарних звітів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Характеристика робіт, завдання та посадові обов'язки

Готує та оформляє страви та кулінарні вироби, які потребують певних знань та навичок у разі застосування різних способів кулінарної обробки (холодні страви; супи прозорі та заправні, холодні супи на овочевих та фруктових відварах); другі страви з варених, припущених, смажених, тушкованих, січених, парових: м'яса, риби, птиці, дичини, кролика. Готує усі види гарячих та холодних соусів та гарнірів, солодких страв.

Готує, оформляє та відпускає різноманітні дієтичні страви. Складає меню, заявки на отримання напівфабрикатів та інших харчових компонентів, товарні звіти. Відповідає за додержання рецептури та технології виготовляння страв і кулінарних виробів. Знає норми НАССР та ISO 2200. Проводить інструктаж кухарів, які мають нижчий розряд.

Приклади робіт

Обробляння, нарізання риби та виготовляння асорті рибного, риби заливної з гарніром, оселедців під "шубою", риби відварної з гарніром і хріном, ковбаси з риби тощо; обробляння, нарізування м'яса та виготовляння язика заливного, асорті м'ясного, холодців, рулетів, паштетів, ковбаси "Домашньої", кров'яної, буженини, шпигованої часником тощо; підготовляння необхідних компонентів та варіння бульйонів прозорих з м'яса, птиці, заправних супів, борщів, розсольників, приготування сучасних супів азійської та європейської кухні, вегетаріанських та холодних супів; гаспачо; виготовляння гарячих та холодних соусів з додаванням особливих добавок (вина, грибів, каперсів тощо); виготовляння біфштексів, м'яса шпигованого, котлет натуральних, шніцелів, шпундри з м'яса, птиці, дичини; тушкування, смаження кролика, дичини, птиці; приготування різних видів стейків з різними тсупенями просмажування; приготування дріжджового тіста.