

- прием сырья и его переработка;
- приготовление блюд и кондитерской продукции;
- оформление блюд для подачи;
- раздача блюд;
- контроль качества продуктов;
- соблюдение правил хранения продуктов;
- выполнение норм гигиены и санитарии.

- склонность к сервисной работе;
- способность к концентрации внимания;
- склонность к работе с объектами природы;
- склонность к ручному труду;
- физическая выносливость;
- склонность к творческой работе.

ПОВАР—это специалист, занимающийся *приготовлением пищи* в заведениях общественного питания

должен знать:

- ❖ основы кулинарии;
- ❖ требования к готовке блюд;
- ❖ требования к обработке продуктов;
- ❖ принципы приготовления диетических блюд;
- ❖ рецепты приготовления и оформления блюд.

- ❖ заведения общественного питания;
- ❖ кафе;
- ❖ рестораны;
- ❖ столовые;
- ❖ кондитерские.

Профессиональный рост:

шеф-повар.

Повышение уровня образования:

- кондитер;
- кулинар рыбных продуктов и морепродуктов

Заболевания:

- ❖ опорно-двигательного аппарата;
 - ❖ нервной системы;
 - ❖ сердечно-сосудистой системы;
 - ❖ органов зрения, обоняния;
 - ❖ иммунной системы;
- различные формы аллергий;*
различные заразные заболевания.

Пути получения профессии:

При наличии базового образования: в средних профессиональных учебных заведениях (училища и колледжи);

должен уметь:

- ❖ работать с кухонной утварью;
- ❖ приготавливать блюда в соответствии с рецептами;
- ❖ обрабатывать различные продукты.

- ❖ разнообразие деятельности;
- ❖ творческий подход;
- ❖ востребованность на рынке труда;
- ❖ полезные в быту знания и навыки.

