

Профессиограмма
Программа подготовки специалистов среднего звена
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Реквизиты приказа - от 9 декабря 2016 г. N 1565

Квалификация - Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Срок обучения: на базе 9 классов: 3 года 10 месяцев.

Форма ГИА - Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Специалист по поварскому и кондитерскому делу — это универсал высокого класса в мире кулинарии. Он не только виртуозно готовит сложные блюда, десерты и выпечку, но и умеет организовать работу кухни, разрабатывать новые рецепты, контролировать качество продукции и даже управлять коллективом поваров.

Основные виды деятельности, которые предстоит освоить (согласно ФГОС, п. 3.3):

1. Приготовление полуфабрикатов:

– Обработка разнообразного сырья (включая экзотические виды рыбы, морепродуктов, дичи, грибов).

– Приготовление полуфабрикатов для блюд сложного ассортимента.

– Разработка рецептур полуфабрикатов.

2. Приготовление горячей кулинарной продукции:

– Варка супов, соусов, горячих блюд из мяса, рыбы, птицы, овощей, круп и т.д.

– Творческое оформление и подача горячих блюд с учетом разных видов обслуживания (ресторан, банкет, фуршет).

3. Приготовление холодной кулинарной продукции:

– Приготовление холодных закусок, салатов, бутербродов, холодных соусов.

– Создание художественного оформления холодных блюд.

4. Приготовление десертов и напитков:

– Приготовление холодных и горячих десертов (муссы, суфле, пудинги, парфе и др.).

– Приготовление широкого ассортимента напитков (холодных и горячих).

5. Приготовление хлебобулочных и кондитерских изделий:

– Выпечка хлеба, булочек, пирожных, тортов.

– Приготовление отделочных полуфабрикатов (кремы, глазури, начинки).

– Художественная отделка кондитерских изделий.

6. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала:

– Планирование работы кухни, составление графиков, меню.

– Контроль качества и безопасности готовой продукции.

– Обучение и инструктирование поваров, кондитеров, пекарей.

Где может работать специалист (объекты деятельности)

Выпускники востребованы в сфере общественного питания и гостеприимства:

- **Рестораны, кафе, бары, столовые, кофейни:** В качестве повара-универсала, повара горячего или холодного цеха, кондитера, пекаря.
- **Кейтеринговые компании:** Организация выездного обслуживания банкетов, фуршетов, корпоративов.
- **Гостиничные комплексы и отели:** Работа в ресторанах и службах питания.
- **Промышленные предприятия и офисные центры:** Работа в столовых и буфетах для сотрудников (например, в структурах компаний, где есть собственные столовые и пункты питания для работников на промыслах и вахтах).
- **Кондитерские цеха и пекарни:** Производство хлебобулочных и кондитерских изделий.
- **Индивидуальное предпринимательство:** Открытие собственного кафе, пекарни или бизнеса по выпечке на заказ.

Примеры должностей: повар, кондитер, пекарь, бригадир поваров, заведующий производством (шеф-повар), технолог общественного питания.

Важные профессиональные качества и навыки (Soft Skills)

- **Любовь к кулинарии и творчеству:** Интерес к приготовлению еды, экспериментам с продуктами, созданию красивых блюд.
- **Развитое обоняние и вкус:** Способность тонко различать оттенки вкуса и запаха.
- **Аккуратность и чистоплотность:** Соблюдение санитарных норм — залог безопасности питания.
- **Физическая выносливость:** Работа на кухне требует длительного стояния на ногах, работы с горячими поверхностями, перемещения тяжестей.
- **Ответственность и дисциплинированность:** От качества приготовления зависит здоровье людей.
- **Внимательность и хорошая память:** Запоминание рецептов, технологических карт, последовательности действий.
- **Способность к многозадачности:** Одновременное приготовление нескольких блюд, контроль процессов.
- **Командный дух:** Работа на кухне — это слаженный коллектив, где каждый выполняет свою роль.
- **Творческие способности:** Оформление блюд, создание новых рецептов требует фантазии и художественного вкуса.
- **Организаторские способности:** Планирование работы, контроль запасов, управление персоналом.

Медицинские противопоказания

Работа в общественном питании предъявляет строгие требования к здоровью. Противопоказаниями являются (согласно Приказу Минздрава РФ № 29н):

- **Инфекционные заболевания:** Бактерионосительство, туберкулез, кишечные инфекции, гельминтозы.
- **Кожные заболевания:** Гнойничковые заболевания кожи, хронические дерматиты, экзема (особенно на руках).
- **Аллергические заболевания:** Тяжелые формы пищевой аллергии, аллергия на компоненты продуктов.
- **Заболевания опорно-двигательного аппарата** с нарушением функций, мешающие длительному стоянию и выполнению операций.
- **Варикозное расширение вен нижних конечностей** в выраженной форме.
- **Заболевания органов дыхания** (хронические бронхиты, бронхиальная астма) могут обостряться при работе в горячих цехах.
- **Психические расстройства.**