**ПАСПОРТ ПРОФЕСІЇ**

**«КУХАР, КОНДИТЕР»**

**ПРОФЕСІОГРАМА**

Професію «Кухар, кондитер» можна порівняти із справжнім митцем, його великий творчий потенціал, віртуозність, ювелірна точність і високохудожній смак незмінні якості які допомагають в цій роботі.

Сьогодні «Кухар, кондитер» - це престижна, топова, стильна професія що  користується попитом на ринку праці. Кожного року відкриваються нові ресторани, кафе, гастропаби, кондитерські майстерні та студії, кав’ярні та інше де вкрай необхідні кваліфіковані спеціалісти.

**ПРОФЕСІЙНІ ОБОВ’ЯЗКИ**

Проводити процес первинної кулінарної обробки сировини. Здійснювати допоміжні роботи з виготовлення страв та кулінарних виробів. Формувати та панірувати напівфабрикати.

Виготовляє різноманітні кекси, рулети, печиво вищого гатунку роздрібного асортименту, торти і тістечка з різноманітної сировини (борошняного тіста, сирної маси, морозива) зі складним багатокольоровим візерунком, з роздільним розміщенням дрібних та середніх деталей малюнка та з різними традиційними переходами тонів. Здійснює фігурне нарізування випечених напівфабрикатів, формує, виготовляє деталі малюнка, оздоблень для тортів з шоколаду, крему, бізе. Підбирає крем за кольорами, наносить малюнок. Складає малюнок з різних дрібних та середніх деталей. Візуально перевіряє суміщення кольорових елементів і деталей малюнка, а також ваги готових тортів і тістечок.

**Повинен знати:** асортимент, рецептури, технологію виготовляння різноманітних кондитерських виробів, в т.ч. складних видів тортів і тістечок; способи і техніку оздоблення кремами, глазуррю, шоколадом; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду ваговимірювальних приладів, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила безпеки і охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

**СФЕРА ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ**

* якщо додатково отримати навички в економіці і управлінні, можна відкрити власне кафе або ресторан;
* кухар, кондитер вільно може перекваліфікуватися у викладача відповідних дисциплін; адміністратора ресторану, інженер-технолога харчової промисловості, дієтолога, майстра виробничого навчання, ревізором ресторанів.

**ОСОБИСТІ ЯКОСТІ**

Фізична витривалість, креативність, стрес стійкість, комунікативні якості, творчі здібності, здатність швидко орієнтуватися в нестандартній ситуації, та приймати правильні рішення.

**ПЕРСПЕКТИВИ**

Попит на таких спеціалістів незмінно високий. За справжніми спеціалістами кухарської та кондитерської справи полюють працедавці, їх переманюють престижні ресторани, запрошують на роботу до інших країн. А дехто, здобувши необхідний досвід, береться за створення власної справи, відкриваючи свій заклад харчування.

**СПЕЦИФІЧНІ ВИМОГИ**

**Вік:** прийняття на роботу здійснюється відповідно до законодавства.

**Стать:** чоловіча, жіноча(обмеження отримання професії по статевій приналежності визначається переліком важких робіт і робіт зі шкідливими та небезпечними умовами праці, на яких забороняється використання праці жінок, затверджених МОЗ України № 256 від 29.12.1993).

Обов’язкове медичне обстеження 2 рази на рік.