



## Підготовка

### кваліфікованих робітників з професій:

**КУХАР** (кваліфікація 3, 4, 5 розряди)

**КОНДИТЕР** (кваліфікація 3, 4 розряди)

**Термін навчання: 4 роки**

Кухар – це не тільки людина, яка приготує страву технологічно правильно та згідно з рецептом, а той, хто любить свою роботу, отримує від неї задоволення та радість, той, чії результати праці вражають клієнтів.

Професія кондитера – широка та змістовна, праця кропітка і важка, яка потребує багато зусиль, напруження, натхнення, творчого пошуку.



### КУХАР

#### Повинен знати:

- Характеристику сировини;
- Технологію приготування напівфабрикатів;
- Технологію приготування страв та виробів;
- Правила подачі та оформлення страв;
- Вимоги санітарії та техніки безпеки на виробництві.

#### Повинен вміти:

- Готувати напівфабрикати;
- Готувати страви масового попиту та фірмові;
- Випікати випічку;
- Оформляти виготовлені страви.

#### Вимоги до професійної підготовки:

- Рационально та ефективно організовувати робоче місце;
- Дотримуватися норм технологічного процесу;
- Не допускати браку в роботі;
- Знати та виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці і навколишнього середовища.
- Знати інформаційні технології.

#### **ПІДПРИЄМСТВА, ЩО ПРОПОНУЮТЬ ПРАЦЕВЛАНШТУВАННЯ**

- Кафе “Українські страви”;
- Кафе “Здибанка”;
- Кафе “Медуниця”;
- тов. “Воскресенська, 15”;
- Ресторан “Шафран”;
- Ресторан “Гранд Вікторія”;
- Кафе Спорт”



### КОНДИТЕР

#### Повинен знати:

- Характеристику сировини;
- Технологію приготування борошняних виробів;
- Технологію приготування кремів, оздоблювальних напівфабрикатів;
- Технологію приготування різних видів тіста та виробів з нього;

#### Повинен вміти:

- асортимент, рецептури, технологію і режими виготовлення
- технологію приготування різних видів тіста
- способи і техніку нанесення складного багатокольорового малюнка;
- способи і техніку складання малюнка;
- види сировини;
- оформлення виробів кремом, марципановою масою, шоколадом, фруктами і горіхами;
- асортимент виробів, рецептури і режими їхнього готування, види сировини і способи її переробки, способи обробки кондитерських виробів;
- правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

#### Вимоги до професійної підготовки:

- Рационально та ефективно організовувати робоче місце;
- Дотримуватися норм технологічного процесу;
- Не допускати браку в роботі;
- Знати та виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці і навколишнього середовища.

