

Професіограма професії «Кондитер»

Зміст праці. Кондитер займається виготовленням різноманітної кондитерської продукції: тістечок, печива, тортів, десертів, наповнювачів і кремів. Він прикрашає готові вироби і контролює їх вагу. Кондитер займається приготуванням різних видів виробів з шоколаду, цукру, тіста, кремів, наповнювачів; заготовлює сировину по заданій рецептурі: замішує, збиває, розгортає тісто; обробляє отримані напівфабрикати, нарізає, формує, випікає їх; обробляє готові вироби кремом, помадкою, шоколадом; перевіряє вагу готових виробів. У своїй роботі кондитер використовує ручні інструменти, механічне та електромеханічне обладнання. Кондитерські виробництва значно відрізняються за ступенем автоматизації праці: від повністю автоматизованого виробництва (автоматизовані поточкові лінії з випуску вафель, печива, цукерок) в великих кондитерських і цехах, до неавтоматизованого виробництва (ручна праця з використанням механічного та електромеханічного обладнання при випуску тортів, тістечок) тощо.

Кондитер повинен знати: асортимент, харчову цінність, вимоги до якості борошняних кондитерських виробів; правила вибору основних продуктів і додаткових інгредієнтів до них при приготуванні борошняних кондитерських виробів; правила безпечного використання та види необхідного технологічного устаткування і виробничого інвентарю, послідовність виконання технологічних операцій при підготовці сировини і приготуванні борошняних кондитерських виробів; правила проведення бракеражу; способи обробки і варіанти оформлення борошняних кондитерських виробів; правила зберігання і вимоги до якості борошняних кондитерських виробів.

Умови праці. Кондитер може працювати як самостійно, так і в колективі, який може складатися з декількох фахівців. Найчастіше представники даної професії працюють в приміщеннях. Це можуть бути виробничі приміщення, кондитерські, кафе тощо. Робота відбувається переважно в русі, з використанням спеціальних інструментів. Як правило, це рухома діяльність, що вимагає уваги і витривалості. Робота кондитера носить найчастіше виконавський характер, багато в чому обмежена вимогами виробництва і побажаннями до кінцевого результату.

Області застосування: кондитерські; хлібозаводи; фабрики і комбінати; ресторани і кафе тощо.

Професійна спрямованість: робота з природними об'єктами, технічними пристроями, художніми образами.

Домінуючі інтереси: сфера харчування, сучасні технології, естетика.

Необхідні якості: здатність до концентрації уваги; схильності до роботи з об'єктами природи, ручної праці; творчої роботи; фізична витривалість.

Перешкоджають успішній професійній діяльності захворювання: органів дихання (бронхіальна астма, хронічна пневмонія та ін.); серцево-судинної системи (гіпертонія, серцева недостатність); нирок і сечових шляхів

(нефрит, ниркова недостатність); опорно-рухового апарату, що обмежують рухливість рук; нервової системи (менінгіт, мієліт); органів зору (значне зниження гостроти зору і відчуття кольору); шкіри з локалізацією на кистях рук (дерматити, екземи).

Родинні професії: пекар, кухар, бармен, виробник харчових напівфабрикатів, кулінар блюд з риби і морепродуктів.

На ринку праці: попит на професію високий.

Оплата праці. Оплата професійного кондитера, як правило, залежить від місця роботи і майстерності. Особлива категорія - професіонали, які виконують індивідуальні замовлення, в тому числі VIP-майстри. Вони працюють в готелях VIP класу або ресторанах такого ж рівня, беруть участь в міжнародних конкурсах.

Професіограма професії «Кухар»

Зміст праці. Кухарі працюють в їдальнях, ресторанах, кафе, кондитерських. Вони займаються приготуванням різних страв і кондитерської продукції відповідно до рецептів. Кухар контролює якість продуктів і дотримання правил їх зберігання, стежить за виконанням норм гігієни та санітарії. Фахівець повинен знати основи кулінарії, вимоги до готування різних блюд і обробки продуктів, рецепти страв, дієтичні рецепти, а також вміти працювати з кухонним начинням.

В обов'язки кухаря входять наступні функції: прийом сировини і його переробка, приготування холодних закусок, гарячих страв, оформлення страв для подачі і роздача страв (якщо немає офіціантів). Сучасні кухарі застосовують у своїй роботі різні машини (автомати і напівавтомати), призначені для обробки борошна та приготування тіста, для чищення і нарізки овочів, а також всілякі змішувачі, міксери, дозувальники тощо. Ця професія творча. Смакове сприйняття страв залежить не тільки від того, які продукти і спеції в них закладені, але і від того, наскільки красиво вони оформлені. Кухар - безпосередній творець гарного настрою у відвідувачів, охочих смачно і добре поїсти.

Кухар повинен знати: основи кулінарії; вимоги до готування різних блюд і обробки продуктів; принципи приготування дієтичних страв; рецепти приготування і оформлення страв тощо. Повинен уміти: працювати з кухонним начинням; готувати страви відповідно до рецептів; обробляти різні продукти тощо.

Умови праці. Кухар може працювати як самостійно, так і в колективі, який може складатися з декількох фахівців. Найчастіше представники даної професії працюють в приміщеннях. Це можуть бути приміщення їдалень, кафе, ресторанів. Робота відбувається переважно стоячи, в русі, з використанням спеціальних інструментів. Як правило, це рухома діяльність, пов'язана з активністю і фізичною працею. Кухар в своїй роботі часто обмежений вимогами рецептів і побажаннями власників закладу чи клієнтів до кінцевого результату роботи. Найчастіше, тільки шеф-кухаря з власною репутацією можуть диктувати свою волю і проявляти самостійність в роботі.

Області застосування: заклади громадського харчування, кафе, ресторани, столові, навчальні і виробничі підприємства тощо.

Професійна спрямованість: робота з природними об'єктами, технічними пристроями, художніми образами.

Домінуючі інтереси: сфера харчування, сучасні технології, схильність до рухливої, творчої роботи, естетики.

Необхідні якості: схильність до сервісної роботи, роботи з об'єктами природи, ручної праці, творчої роботи; фізична витривалість; здатність до концентрації уваги тощо.

Перешкоджають успішній професійній діяльності. Захворювання опорно-рухового апарату, нервової системи, серцево-судинної системи,

органів зору та нюху, імунної системи, різні форми алергій (зокрема, на харчові продукти), різні інфекційні захворювання (наприклад, туберкульоз).

Родинні професії: пекар, кондитер, бармен, виробник харчових напівфабрикатів, кулінар блюд з риби і морепродуктів.

На ринку праці: попит на професію високий.

Оплата праці: Оплата професійного кухаря, як правило, залежить від місця роботи і майстерності. Особлива категорія – шеф-кухарі, які виконують індивідуальні замовлення. Вони працюють в готелях VIP класу або ресторанах такого ж рівня, беруть участь в міжнародних конкурсах тощо.