

Кондитер 2 разряда должен знать

1. Ассортимент изготавливаемых тортов, пирожных, сиропов, кремов;
2. Технологию приготовления полуфабрикатов для тортов и пирожных;
3. Технологические процессы подготовки сырья к производству тестовых заготовок, сиропов, кремов для тортов и пирожных;
4. Технологию приготовления различных сиропов и кремов, сбивания и окрашивания кремов;
5. Правила раскладки, выравнивания и разрезки бисквита по размерам на пласты для тортов и пирожных, набивки и намазки тортов и пирожных кремом и начинкой вручную или на намазных машинах;
6. Показатели качества сиропов, полуфабрикатов для тортов и пирожных;
7. Правила взвешивания штучных изделий, нормирования кремов и сиропов;
8. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации варочной аппаратуры и контрольно-измерительных приборов, взбивальных, тестомесильных машин, намазной машины, транспортеров, весоизмерительного и холодильного оборудования;
9. Назначение и правила использования инструментов, инвентаря, приспособлений, тары при изготовлении и упаковке тортов и пирожных;
10. Правила упаковки и затаривания готовой продукции;
11. Виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для изготовления кондитерских изделий;
12. Содержание технологических карт и основные требования нормативных документов, предъявляемые к кондитерским изделиям;
13. Правила и способы рациональной организации рабочего места при приготовлении сиропов, кремов, полуфабрикатов для тортов и пирожных;
14. Требования безопасности труда при выполнении технологических операций и при эксплуатации механического, теплового, холодильного и другого оборудования;
15. Требования охраны окружающей среды и санитарно-гигиенической безопасности при изготовлении тортов, пирожных и других кондитерских изделий;
16. Условия и сроки годности тортов и пирожных, кремов и других кондитерских изделий;
17. Основы психологии и этики деловых отношений при выполнении отдельных операций технологического процесса по изготовлению кондитерских изделий;
18. Ассортимент, технологические процессы изготовления печенья из разных видов теста;

19. Особенности процесса формирования сложно-фигурного печенья вручную и на отсадочных машинах. Правила наполнения тестом отсадочных мешочков, отсадки печенья, признаки качественной отсадки, правила укладки отформованного теста на листы;

20. Технологический процесс изготовления сэндвичей. Показатели качества готового печенья, начинок, кремов;

21. Виды, назначение, устройство и правила эксплуатации оборудования, применяемого для изготовления сэндвичей, фигурного печенья и пр.;

22. Назначение и правила пользования инструментом, приспособлениями, посудой при выполнении операций технологического процесса по изготовлению печенья вручную;

23. Содержание технологической документации, сборников рецептов мучных кондитерских изделий, рецептов печенья и сэндвичей;

24. Правила рациональной организации рабочего места при изготовлении печенья, сэндвичей.

Кондитер 2 разряда должен уметь

1. Применять знание ассортимента тортов, пирожных, кремов, сиропов и других полуфабрикатов в практической работе;

2. Приготавливать тестовые заготовки для тортов и пирожных, готовить кремы, сиропы и полуфабрикаты для отдельных видов изделий;

3. Производить подготовку продуктов и сырья в соответствии с технологическим процессом производства полуфабрикатов, сиропов, кремов для тортов и пирожных;

4. Готовить различные сиропы, кремы, сбивать и окрашивать кремы, осуществлять контроль за качеством приготовления сиропов по показаниям контрольно-измерительных приборов;

5. Производить правильную раскладку, выравнивание и разрезку бисквита по размерам на пласты для тортов и пирожных, набивку и грунтовку их кремом и начинкой вручную или на намазных машинах;

6. Определять качество сиропов, полуфабрикатов для тортов и пирожных, устранять простые дефекты;

7. Соблюдать правила взвешивания, проверять массу штучных изделий, нормировать массу кремов и сиропов;

8. Пользоваться оборудованием по назначению, включать, регулировать, производить отдельные операции с соблюдением правил эксплуатации;

9. Пользоваться инструментом, инвентарем, приспособлениями, тарой при изготовлении и упаковке кондитерских изделий;

10. Соблюдать правила упаковки и затаривания готовой продукции;

11. Использовать сырье, продукты в соответствии с их качественными характеристиками для изготовления кондитерских изделий;

12. Применять технологические карты и соблюдать требования нормативных документов при изготовлении кондитерских изделий;

13. Соблюдать правила рациональной организации рабочего места при выполнении операций технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов, кремов, сиропов;

14. Выполнять требования безопасности труда при эксплуатации механического, теплового, холодильного, весоизмерительного оборудования;

15. Соблюдать требования охраны окружающей среды и санитарно-гигиенической безопасности при изготовлении тортов, пирожных и других кондитерских изделий;

16. Соблюдать условия и сроки годности кондитерских изделий, в том числе тортов и пирожных;

17. Соблюдать соответствующие деловые отношения в условиях взаимодействия с работниками, выполняющими более сложные операции;

18. Выполнять работы по приготовлению печенья из разных видов теста;

19. Соблюдать особенности формовки сложно-фигурного печенья; производить наполнение отсадочных мешочков, отсадку и укладку печенья и пирожных на листы вручную, отсадку печенья на отсадочных машинах, заполнение их тестом, съем с машины отформованного теста и укладку его на листы;

20. Вести технологический процесс изготовления сэндвичей на машине, проверять качество печенья, начинок, кремов. Производить пуск, регулирование и остановку машины;

21. Соблюдать правила эксплуатации оборудования при изготовлении сэндвичей, фигурного печенья и пр.;

22. Пользоваться инструментом, приспособлениями, посудой при выполнении операций технологического процесса по изготовлению кондитерских изделий вручную;

23. Применять сырье по назначению, соблюдать правила и рецептуру изготовления печенья, сэндвичей;

24. Применять технологическую документацию, сборники рецептов при изготовлении печенья и сэндвичей;

25. Рационально организовывать рабочее место при изготовлении печенья, сэндвичей;

26. Соблюдать требования безопасности труда при выполнении механических и ручных операций технологического процесса при производстве печенья, сэндвичей.