

Повар 4 разряда должен знать

1. Ассортимент холодных блюд и закусок, салатов средней сложности приготовления;
2. Технологию приготовления холодных блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; закусок из сельди и др.;
3. Требования к качеству, срокам годности, условиям хранения и отпуска холодных блюд и закусок, салатов средней сложности приготовления;
4. Устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого для приготовления салатов, холодных блюд и закусок;
5. Кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика; признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;
6. Содержание технологических карт, рецептуры салатов, холодных блюд и закусок средней сложности приготовления;
7. Правила построения и содержание меню;
8. Правила и способы рациональной организации труда и рабочих мест в холодном цехе для приготовления салатов, холодных блюд и закусок средней сложности приготовления;
9. Основные экономические показатели деятельности организаций общественного питания и правила их формирования в зависимости от качества и количества реализуемой продукции;
10. Требования безопасности труда при выполнении технологических операций по приготовлению холодных блюд и закусок, салатов средней сложности приготовления;
11. Технологию приготовления бульонов и супов, требующих кулинарной обработки средней сложности;
12. Требования к качеству бульонов и супов средней сложности приготовления, срокам, условиям хранения и отпуска;
13. Влияние отдельных факторов: кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов;
14. Содержание технологических карт, рецептуры бульонов и супов средней сложности приготовления;
15. Правила и способы рациональной организации рабочего места при варке бульонов и супов, требующих кулинарной обработки средней сложности;
16. Требования безопасности труда при варке бульонов и супов, требующих кулинарной обработки средней сложности;

17. Классификация и ассортимент вторых блюд из овощей, рыбы, морепродуктов, мяса и мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика;
18. Технологию приготовления вторых блюд, требующих кулинарной обработки средней сложности;
19. Классификацию соусов, технологию приготовления соусов и различных видов пассировок из муки, овощей, томатных продуктов;
20. Требования к качеству, срокам годности, условиям хранения и раздаче соусов, вторых блюд, требующих кулинарной обработки средней сложности;
21. Назначение, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, правила подбора посуды и инвентаря, применяемых при приготовлении вторых блюд, требующих кулинарной обработки средней сложности;
22. Значение в питании товароведных характеристик, кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика; признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;
23. Содержание технологических карт, рецептуры приготовления вторых блюд, требующих кулинарной обработки средней сложности;
24. Правила и способы организации рабочих мест для приготовления соусов и вторых блюд, требующих кулинарной обработки средней сложности;
25. Способы экономного расходования сырья, электроэнергии при приготовлении вторых блюд и соусов;
26. Требования безопасности труда при приготовлении вторых блюд и соусов, эксплуатации оборудования горячего цеха;
27. Требования охраны окружающей среды и санитарно-гигиенической безопасности при выполнении технологических работ, хранении готовой продукции и полуфабрикатов;
28. Ассортимент и технологию приготовления горячих и холодных напитков, сладких блюд, десертов, требующих кулинарной обработки средней сложности;
29. Требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче горячих и холодных напитков, сладких блюд, требующих кулинарной обработки средней сложности;
30. Значение в питании, характеристику и кулинарное назначение сырья, используемого при приготовлении сладких блюд и напитков; органолептические методы определения его доброкачественности;
31. Рецептуры приготовления сладких блюд, горячих и холодных напитков, содержание технологических и калькуляционных карт;
32. Способы рациональной организации рабочего места при приготовлении сладких блюд, горячих и холодных напитков;
33. Требования безопасности труда при выполнении технологических операций приготовления напитков и сладких блюд;

34. Технологические процессы приготовления пресного теста для вареников, пельменей, лапши домашней;
35. Ассортимент и технологию приготовления фарша и начинок для мучных кулинарных изделий;
36. Правила формовки, варки и отпуска вареников, пельменей, лапши домашней;
37. Технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого теста: пирожков, расстегаев, кулебяк, ватрушек;
38. Показатели качества мучных кулинарных изделий и блюд;
39. Способы рациональной организации рабочего места при приготовлении мучных изделий;
40. Требования безопасности труда при приготовлении мучных изделий и блюд.

Повар 4 разряда должен уметь

1. Характеризовать ассортимент холодных блюд и закусок, салатов средней сложности приготовления;
2. Приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие кулинарной обработки средней сложности: салаты из свежих, вареных и припущенных овощей с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студней; закусок из сельди и др.;
3. Определять качество, соблюдать сроки реализации, создавать условия хранения, производить раздачу холодных блюд и закусок, салатов средней сложности приготовления;
4. Объяснять устройство, соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования, используемого для приготовления салатов, холодных блюд и закусок;
5. Учитывать кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в практической работе и определять их доброкачественность, пользуясь органолептическими методами;
6. Пользоваться при приготовлении салатов, холодных блюд и закусок технологическими картами и рецептурами;
7. Анализировать содержание меню;
8. Соблюдать правила и применять способы рациональной организации труда и рабочих мест в холодном цехе при приготовлении салатов, холодных блюд и закусок средней сложности приготовления;
9. Характеризовать основные экономические показатели деятельности организаций общественного питания, излагать правила их формирования в зависимости от качества и количества реализуемой продукции;

10. Соблюдать требования безопасности труда при выполнении технологических операций по приготовлению холодных блюд и закусок средней сложности приготовления;

11. Приготавливать бульоны и супы, требующие кулинарной обработки средней сложности;

12. Определять качество бульонов и супов средней сложности приготовления, соблюдать сроки их реализации, создавать условия хранения;

13. Объяснять влияние кислот, солей, жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов и учитывать его при приготовлении;

14. Анализировать содержание технологических карт и рецептов, пользоваться ими при приготовлении бульонов и супов, требующих кулинарной обработки средней сложности;

15. Соблюдать правила и применять способы рациональной организации рабочего места для приготовления бульонов и супов;

16. Соблюдать требования безопасности труда при приготовлении бульонов и супов;

17. Характеризовать ассортимент вторых блюд из овощей, рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика; объяснять их классификацию;

18. Приготавливать вторые блюда, требующие кулинарной обработки средней сложности;

19. Характеризовать виды соусов, приготавливать соусы, пассировки из муки, овощей, томатных продуктов; определять их качество;

20. Соблюдать сроки реализации и создавать условия для хранения соусов;

21. Определять качество вторых блюд, требующих кулинарной обработки средней сложности, соблюдать сроки реализации, создавать условия хранения и раздачи блюд;

22. Характеризовать виды технологического оборудования, соблюдать правила его эксплуатации, применять посуду и инвентарь для приготовления вторых блюд, требующих кулинарной обработки средней сложности;

23. Учитывать значение в питании товароведных характеристик при использовании морепродуктов, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы, кролика и других продуктов для приготовления вторых блюд и кулинарных изделий; определять доброкачественность сырья органолептическими методами;

24. Анализировать содержание технологических карт и рецептов, пользоваться ими для приготовления вторых блюд, требующих кулинарной обработки средней сложности;

25. Соблюдать правила и применять способы организации рабочих мест для приготовления соусов, вторых блюд, требующих кулинарной обработки средней сложности;

26. Применять способы экономного расходования сырья, электроэнергии при приготовлении вторых блюд и соусов;
27. Соблюдать требования безопасности труда при приготовлении вторых блюд и соусов, эксплуатации оборудования горячего цеха;
28. Соблюдать требования охраны окружающей среды и санитарно-гигиенической безопасности при выполнении технологических работ, хранении готовой продукции и полуфабрикатов;
29. Характеризовать ассортимент блюд; приготавливать горячие и холодные напитки, сладкие блюда, требующие кулинарной обработки средней сложности;
30. Определять качество горячих и холодных напитков, сладких блюд, соблюдать сроки реализации, создавать условия хранения и раздачи;
31. Учитывать значение и характеристику сырья при приготовлении сладких блюд и напитков; применять органолептические методы для определения его доброкачественности;
32. Определять норму закладки продуктов, составлять технологические и калькуляционные карты на сладкие блюда, горячие и холодные напитки;
33. Применять способы рациональной организации рабочего места при приготовлении сладких блюд, горячих и холодных напитков;
34. Соблюдать требования безопасности труда при выполнении технологических операций приготовления напитков и сладких блюд;
35. Приготавливать пресное тесто для вареников, пельменей, лапши домашней в соответствии с технологическим процессом и рецептурой;
36. Характеризовать ассортимент, изготавливать различные виды фарша и начинок для приготовления мучных блюд и кулинарных изделий;
37. Соблюдать правила формовки, варки и отпуска вареников, пельменей, лапши домашней;
38. Приготавливать изделия из дрожжевого теста: пирожки, расстегаи, кулебяки, ватрушки в соответствии с технологическим процессом;
39. Определять качество мучных кулинарных изделий и блюд;
40. Применять способы рациональной организации рабочего места при приготовлении мучных изделий;
41. Соблюдать требования безопасности труда при приготовлении мучных изделий и блюд.