

ПРОФЕССИЯ «Кухонный рабочий»

Кухонный работник – это человек, работающий на кухне, но не в качестве повара, а в качестве его помощника. При этом такой работник должен обладать такими же навыками и познаниями, что и сам повар.

Вся работа специалиста осуществляется в условиях кухни. Рабочим местом являются производственные цеха пищеблока (заготовочные либо доготовочные), подсобки, моечные, холодные цеха. У кухонного работника них есть своя униформа, она может быть такой же, как у главного повара. Кухонный работник помогает повару в приготовлении пищи. Один повар не может успеть за всем и приготовить пищу для всех посетителей. Именно по этой причине на кухне так важны помощники.

Любой кухонный работник имеет законное право на возможный карьерный рост до должности повара.



Профессиональные и личные качества:

- быть чистоплотным;
- четко выполнять свою работу;
- организовывать свое рабочее место;
- иметь физическую выносливость;
- уметь находить общий язык с коллективом;
- уметь сосредотачиваться;
- уметь проявлять творческие качества.

Срок обучения: 1 год и 10 месяцев.

Область профессиональной деятельности выпускников:

- первичная обработка сырья;
- уборка производственных помещений;
- подготовка и санитарная обработка производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- процессы и операции обработки и подготовки пищевого сырья;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- кухонная посуда и инвентарь;
- столовая посуда и приборы;
- моющие средства.

Виды трудовых функций:

- уборка и подготовка к работе производственных помещений;
- подготовка производственного инвентаря, кухонной посуды, столовой посуды и приборов;
- обработка традиционных видов овощей, грибов и плодов;
- подготовка зерновых продуктов, яиц, рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;
- вскрытие тары различного сырья.

Уборка и подготовка к работе производственных помещений: проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений; пользоваться средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений; соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств; убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.

Подготовка производственного инвентаря, кухонной посуды, столовой посуды и приборов: принимать столовую посуду и приборы в моечное отделение для столовой посуды; удалять остатки пищи с посуды и производственного инвентаря; мыть и ополаскивать производственный инвентарь, кухонную, столовую посуду и приборы ручным, механическим способом, в посудомоечной машине; сушить и раскладывать кухонную и столовую посуду, производственный инвентарь и приборы по местам; чистить все типы поверхностей кухонной и столовой посуды,

производственного инвентаря и приборов; пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов.

Обработка традиционных видов овощей, грибов и плодов: хранить традиционные виды овощей, грибов, плодов в свежем, сушеном, замороженном, консервированном и очищенном виде; проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов перед обработкой; мыть овощи (корнеплоды, клубни, листья, стебли и соцветия различных овощей), плоды, свежие, сухие и консервированные грибы; очищать и дочищать овощи, плоды ручным и механическим способом, удалять кочерыжку у капусты; промывать и замачивать сухофрукты.

Подготовка зерновых продуктов, яиц, рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы: перебирать, промывать, ошпаривать горячей водой, замачивать и подсушивать отдельные виды зерна, круп, бобовые; проверять яйца на свежесть, мыть и обрабатывать их перед использованием; просеивать муку ручным и механическим способом; размораживать мороженую домашнюю птицу, потрошенную и непотрошеную рыбу, мясо и мясные продукты; обмывать и обсушивать тушки перед разделкой, мясо и мясные продукты; опаливать тушки домашней птицы для удаления волосков, остатков перьев и пуха и удалять «пеньки»; очищать от чешуи, удалять головы и плавники, промывать непотрошеную рыбу; вскрывать тару различного сырья.

Правильно выбрать профессию – значит найти свое место в жизни!