

- **Название профессии: ПОВАР, КОНДИТЕР**
- **Родственные профессии:** технолог общественного питания, пекарь, бармен, изготовитель пищевых полуфабрикатов, официант.
- **Сферы профессиональной деятельности:** сфера обслуживания, производство.
- **Классификации профессии:** человек-человек, человек-техника, человек-художественный образ.
- **Описание профессии:** квалифицированный специалист-универсал, который создает как кондитерские изделия и десерты, так и закуски, первые и вторые блюда.
- **Требования к индивидуальным особенностям специалиста:** обонятельная и тактильная чувствительность, обонятельная память, хорошее вкусовое и цветовое восприятие, вкусовая память, хороший глазомер, изысканный вкус, фантазия, склонность к творчеству, способность к распознаванию небольших отклонений параметров технологических процессов от заданных значений по визуальным признакам, физическая выносливость: умение интенсивно работать в течение длительного времени без снижения результативности.
- **Медицинские противопоказания:** врожденные пороки развития, деформации, хромосомные аномалии со стойкими значительными нарушениями функции органов и систем, последствия повреждений центральной и периферической нервной системы, внутренних органов, костно-мышечной системы и соединительной ткани от воздействия внешних факторов (травмы и др.) с развитием необратимых изменений, вызвавших нарушения функции органов и систем значительной степени, нарколепсия и катаплексия, эпилепсия, варикозная болезнь нижних конечностей с явлениями хронической венозной недостаточности 3 степени и выше. Лимфангиит и другие нарушения лимфооттока 3-4 степени, заболевания и бактерионосительство инфекционных и паразитарных заболеваний: брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия, гельминтозы, инфекции кожи и подкожной клетчатки, стойкое понижение слуха (3 и более месяца) любой этиологии, одно- или двустороннее отсутствия слуха, глухота и III, IV степень тугоухости.
- **Требования к профессиональной подготовке:**  
**Повар-кондитер должен знать:**  
 характеристики пищевой ценности продуктов, признаки их доброкачественности;  
 правила, сроки хранения и реализации сырой и готовой продукции;  
 технологию приготовления блюд;  
 нормы, соотношения и последовательность закладки продуктов;  
 правила взаимозаменяемости сырья;  
 устройство и правила эксплуатации инвентаря и оборудования;  
 основы лечебной и диетической кулинарии;  
 ассортимент выпускаемых кондитерских изделий;  
 виды кондитерского сырья и его свойства;  
 рецептуру и режим приготовления кондитерских изделий;  
 устройство и правила использования специального оборудования;  
 санитарно-гигиенические нормы пищевого производства.

**Повар-кондитер должен уметь:**

проводить органолептическую оценку качества продуктов и готовых блюд;  
 подбирать и использовать инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления блюд;  
 готовить и оформлять блюда в соответствии с рецептами и технологическими картами;  
 выбирать режимы приготовления отдельных блюд;  
 выбирать оптимальные способы хранения готовых блюд;  
 производить обработку исходного кондитерского сырья в соответствии с его свойствами;  
 приготавливать и отделять различные виды кондитерских изделий.

- **Область применения:** востребована в любой отрасли - в образовании (школах, больницах, детских садах), в медицинских учреждениях, производственных столовых, современных офисах, шикарных ресторанах, в армии и флоте. В хороших отелях профессия повара считается ключевой в гостиничном бизнесе. Квалифицированный повар, кондитер может найти работу на предприятиях, занимающихся изготовлением и продажей готовых блюд и полуфабрикатов (фабрики-кухни, комбинаты полуфабрикатов, кулинарные цеха крупных супермаркетов, магазины-кулинарии).
- **Условия труда:** повар — кондитер работает в ресторанах, кафе, столовых, а также может создать собственный бизнес. Работа повара-кондитера проходит в помещении в условиях высокой температуры и повышенной влажности. Рабочее место повара-кондитера состоит из секционных модулированных производственных столов с охлаждаемой горкой и вмонтированной ванной, плит, жарочных шкафов, передвижных стеллажей и холодильных установок. В работе повар-кондитер использует ручные инструменты механические приспособления, а так же специальное технологическое оборудование. Для работы повару - кондитеру выдается специальная форма: поварские брюки, куртка, колпак, фартук, специальные перчатки.
- **Профессиональные риски:** профессиональная деятельность сотрудников предприятий общественного питания сопряжена со значительными физическими нагрузками, труд кондитеров и поваров по тяжести причислен к третьей группе. Это значит, что суточный расход энергии таких работников составляет 3200-3650 ккал для мужчин и 2600-2800 ккал для женщин, к той же группе отнесены водители транспорта и врачи-хирурги. Сотрудник предприятия общественного питания большую часть рабочего времени проводит в положении стоя, причем в условиях повышенной влажности, высокой температуры и загрязнения воздушной среды взвешенными веществами. Кроме того, его труд связан с переносом тяжестей, с напряжением мышц рук и ног, а также с использованием механического оборудования и тепловых аппаратов. Перечисленные особенности могут оказать неблагоприятные и даже вредные воздействия на работоспособность и здоровье работающих. Работа повара - кондитера связана с риском порезов, ожогов, возможно развитие кожных заболеваний, аллергиям и даже бридости – потере или искажению кулинарного вкуса. Профессиональные риски обуславливают необходимость регулярного медицинского обследования поваров.
- **Требуемое профессиональное образование:** учреждения среднего профессионального образования, ВУЗы
- **Образовательные организации:** колледжи, техникумы, ВУЗы
- **Карьерный рост:** карьерный рост повара, кондитера связан с повышением мастерства и накоплением профессионального опыта, что требует освоения смежных кулинарных профессий, получения дополнительного образования.