

Повар



Кто такой повар

Повар – это специалист, задействованный на предприятиях общественного питания, профессией которого является приготовление пищи.



Востребованность профессии

Представители профессии Повара являются достаточно востребованными на рынке труда. Несмотря на то, что вузы выпускают большое количество специалистов в этой области, многим компаниям и на многих предприятиях требуются квалифицированные Повара.



Трудовые обязанности

Повар осуществляет приготовление блюд, мойку и бланшировку продуктов, смешивание продуктов, жарку, запекание, варку на пару. Готовит соусы, супы, бульоны, холодные закуски, салаты. Декорирует блюда. Планирует меню. Изучает требования клиентов к обслуживанию и качеству блюд и продуктов. Проводит инструктаж метрдотеля и официантов. Контролирует работы по уборке, дезинфекции, санитарной обработке служебных и производственных помещений, а также по стирке и поддержанию в соответствии с действующими санитарными нормами специальной одежды сотрудников. Изучает жалобы и претензии клиентов к качеству блюд и обслуживания, ведёт статистический учёт и претензий, готовит предложения по совершенствованию работы.

Вид труда

Как показывают результаты анкетирования, профессия Повара подразумевает преимущественно физический труд. Повар должен иметь хорошую физическую подготовку, высокую силовую выносливость и крепкое здоровье.



Характеристика сотрудника

Повар должен обладать эстетическим вкусом, воображением, аккуратностью, ответственностью.

Кому подходит профессия

Данные анкетирования говорят о том, что профессия Повара абсолютно одинаково подходит как мужчинам, так и женщинам. Ее нельзя отнести по половой принадлежности ни к чисто мужской, ни к чисто женской.

Спасибо за просмотр!