ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

**Наименование компетенции**: «Поварское дело»

**Формат участия в соревновании**: индивидуальный

**Описание компетенции.**

Вид профессиональной деятельности - производство блюд, напитков   
и кулинарных изделий в организациях питания.

Основная цель вида профессиональной деятельности: приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация   
и продажа в организациях питания.

Работа повара связана с выполнением следующих трудовых функций: выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий; подготовка инвентаря, оборудования   
и рабочего места повара к работе;приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий; организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом; организация работы бригады поваров; контроль работы подчиненных   
и подготовка отчетности о работе бригады поваров; планирование процессов кухни, основного производства организации питания; организация   
и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания; контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания; контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания.

Повар работает в индустрии питания в ресторанах с различными форматами и концепциями: FastCasual, QuickServiceRestaurant, CasualDining, Streetfood, Fastfood, Freeflow, FineDining(элитные рестораны, кафе, бары, а также в сфере социального обслуживания), предоставляя питание гостям и персоналу. Диапазон профессиональных навыков и ожиданий клиентов будет варьироваться в зависимости от места работы. Требуемый тип и качество предоставляемой услуги напрямую связаны с оплатой, производимой заказчиком, будь то физическое или юридическое лицо. Помимо мастерства приготовления блюд, должность повара требует определенных навыков, связанных с коммерческим аспектом деятельности,   
в частности, соблюдением установленного бюджета и обеспечением ожидаемой прибыли. К этим навыкам относится составление меню, оформление заявки на пищевые продукты, их приобретение, контроль   
за хранение, использование и реализация готовой продукции, управление деятельностью производства через планирование, обмен информацией, взаимодействия с персоналом.

Повар, работающий в элитном отеле или ресторане высокой кухни, должен демонстрировать впечатляющие навыки приготовления пищи   
и ее презентации. Он создает и творчески подготавливает блюда к подаче,   
в соответствии с ожиданиями гостя.

Мода и тенденции в сфере кулинарии постоянно меняются,   
так что повару необходимо всегда быть в курсе актуальных новинок. Гость ожидает, что прием пищи станет ярким и запоминающимся событием.   
Его впечатления складываются из атмосферы ресторана, презентации блюда,обслуживания.

Модные веяния – это далеко не всё. Сегодня ключевую роль в развитии гастрономии играют новые кулинарные технологии, охватывающие приготовление и сочетание продуктов. Приготовление продуктов на низких щадящих температурных режимах по технологии су-вид, что обеспечивает равномерный прогрев продукта, сочную текстуру, сохранение вкуса и запаха.Техники молекулярнойгастрономии,которые используют знания из области физики и химии для создания изысканных блюд. Использованиепринциповфудпейринга дляподбора наилучших вкусовых сочетаний продуктов.Технология пакоджетинга - измельчение замороженной массы  
до гомогенного состояния без оттаивания, которая является идеальной для замороженных десертов.Актуальным в гастрономии является использование процессов ферментации, криоконцентрации иэкстрагирования с целью получения новых вкусов, ароматов и текстур продуктов.

Во все времена важнейшее значение имеет строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены, а также техники безопасности. Несоблюдение этих требований может иметь серьезные последствия для здоровья и благополучия гостя, а также нанести непоправимый ущерб репутации предприятия питания.

Организации питания оснащены высокотехнологичным оборудованием, при работе с которым необходимо соблюдать технику безопасности и правила охраны труда. Рабочее место представляет собой зону с опасными факторами, где сотрудники работают в стрессовых ситуациях, часто в ограниченном пространстве.

Для повара крайне важны навыки эффективной коммуникации. Профессиональная кухня является пространством повышенного давления, где команды поваров, специализирующихся на различных этапах производства, работают вместе, чтобы приготовить все блюда согласно меню.

Координация работы бригады поваров имеет большое значение   
для гарантии качества и своевременной подачи блюд.

Эффективное взаимодействие всех производственных подразделений будет способствовать созданию у гостя комплексных положительных впечатлений.

Благодаря глобализации в сфере индустрии питания, повара имеют возможность работать по всему миру. Спрос на услуги талантливого повара есть всегда. Для него открыты самые необычные и интересные заведения   
во всех уголках планеты. Это требует от него уважения к различным культурам, присущим им гастрономическим традициям и требованиям.

**Нормативные правовые акты.**

Поскольку Описание компетенции содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей компетенции, его необходимо использовать на основании следующих документов:

* ФГОС СПО

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22.12.2016 г. № 44898   
   (с изменениями и дополнениями).

* Профессиональный стандарт

1. Профстандарт: 33.011 Повар. Утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022   
   г. № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ от 11.04.2022 г., регистрационный № 68148).

* ЕТКС

1. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС). Выпуск №51. Утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 г. № 30.

* ГОСТы:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования   
   к персоналу;
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины   
   и определения;
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;
6. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования;
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования   
   к оформлению, построению и содержанию;
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;
10. ГОСТ Р 54098–2010 Ресурсосбережение. Вторичные материальные ресурсы;
11. ГОСТ 30166–2014 Ресурсосбережение. Основные положения;
12. ГОСТ Р 55103–2012 Ресурсосбережение. Эффективное управление ресурсами;
13. ГОСТ 33570–2015 Ресурсосбережение. Обращение с отходами. Методология идентификации.

* СанПиН:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования   
к организации общественного питания населения. Утвержден постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 (зарегистрировано Министерством юстиции РФ 11.11.2020 г., регистрационный   
№ 60833);

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования   
к организации общественного питания населения. Утвержден постановлением Главного государственного санитарного врача РФ   
от 27.10.2020 года № 32;

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности   
и условиям хранения пищевых продуктов. Утвержден постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003   
г. № 98;

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности   
и пищевой ценности пищевых продуктов. Утвержден постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002   
г. № 27;

СанПиН 2.1.3684-21 Санитарно-эпидемиологические требования   
к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации   
и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Утвержден постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. № 3;

СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования  
к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания. Утвержден постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 2 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 29.01.2021 г., регистрационный № 62296).

* СП (СНИП):

1. СП 2.3.6.3668-20 Санитарно-эпидемиологические требования   
   к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию. Вступил в силу с 01.01.2021 по 01.01.2027 г.;
2. СП 2.2.3670-20 Санитарно-эпидемиологические требования   
   к условиям труда. Вступил в силу с 01.01.2021 по 01.01.2027 г.;
3. СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования   
   к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей   
   и молодежи (требования к организации питания). Вступил в силу   
   с 01.01.2021 по 01.01.2027 г.

В компетенции используются следующие нормативные правовые документы:

1. Постановление Правительства РФ №1515 – «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания». Вступил в силу с 21.09.2020 г.;
2. ТР/ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции;
3. ТР/ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки;
4. ТР/ТС 005/2011 О безопасности упаковки;

Перечень профессиональных задач специалиста по компетенцииопределяется профессиональной областью специалиста и базируется   
на требованиях современного рынка труда к данному специалисту*.*

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Виды деятельности** |
| 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов  для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. |
| 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. |
| 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. |
| 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных  и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. |
| 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. |
| 6 | Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни. |