Профессиональный стандарт "Повар"

УТВЕРЖДЕН   
приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации   
от 8 сентября 2015 № 610н

Общие сведения

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

33.011

(наименование вида профессиональной деятельности)

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

Группа занятий:

1412

Руководители ресторанов (вагонов-ресторанов)

5120

Повара

3434

Шеф-повара

(код ОКЗ)

(наименование)

Отнесение к видам экономической деятельности:

56

Деятельность по предоставлению продуктов питания и напитков

(код ОКВЭД)

(наименование)

Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

| **Обобщенные трудовые функции** | | | **Трудовые функции** | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **код** | **наименование** | **уровень квалификации** | **наименование** | **код** | **уровень (подуровень) квалификации** |
| A | [Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара](https://ppt.ru/docs/profstandarts/details/5363) | 3 | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места](https://ppt.ru/docs/profstandarts/details/5367) | A/01.3 | 3 | | [Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий](https://ppt.ru/docs/profstandarts/details/5368) | A/02.3 | 3 | | | |
| B | [Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента](https://ppt.ru/docs/profstandarts/details/5364) | 4 | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе](https://ppt.ru/docs/profstandarts/details/5369) | B/01.4 | 4 | | [Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий](https://ppt.ru/docs/profstandarts/details/5370) | B/02.4 | 4 | | | |
| C | [Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров](https://ppt.ru/docs/profstandarts/details/5365) | 5 | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом](https://ppt.ru/docs/profstandarts/details/5371) | C/01.5 | 5 | | [Организация работы бригады поваров](https://ppt.ru/docs/profstandarts/details/5372) | C/02.5 | 5 | | [Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров](https://ppt.ru/docs/profstandarts/details/5373) | C/03.5 | 5 | | | |
| D | [Управление текущей деятельностью основного производства организации питания](https://ppt.ru/docs/profstandarts/details/5366) | 6 | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Планирование процессов основного производства организации питания](https://ppt.ru/docs/profstandarts/details/5374) | D/01.6 | 6 | | [Организация и координация процессов основного производства организации питания](https://ppt.ru/docs/profstandarts/details/5375) | D/02.6 | 6 | | [Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания](https://ppt.ru/docs/profstandarts/details/5376) | D/03.6 | 6 | | | |