ТОО "ЮлАнИл"
БИН071040021874
№0267033 свидетельства о госрегистрации
Р/С KZ448562203115233243; АО «БанкЦентр Кредит»; БИК KCJBKZKX
Адрес: пр.Нұрсұлтан Назарбаев, 215, офис 305,307. тел. (87112) 51-04-86 факс 50-73-06
Директор: Ягафарова Александра Ивановна

Разъяснительное письмо

Классификация повара по разрядам определяет степень профессионализма специалиста. Всего существует шесть категорий мастерства. Начинающий имеет вторую, а профи уровня эксперта – шестую. Разряды повара имеют свои должностные обязанности и требуют постоянного подтверждения мастерства. Для повышения категории важно постоянно проходить специализированные курсы, развиваться в профессии. Подробные описания каждого поварского разряда можно найти в Едином тарифно-квалификационном справочнике (ЕТКС), выпуск №51. Квалификационные требования к шеф-повару регламентирует Приказ Министерства труда и социальной защиты населения РК от 30.12.2020 №553 «Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих». Согласно Правил, повышение квалификации проводят каждые пять лет, для подтверждения навыков и умений в профессии

Второй разряд. Данная квалификация повара присуждается новичку, который только закончил обучение в профтехучилище и не обладает большим опытом. Повар 2 разряда выполняет вспомогательные работы, связанные с готовкой: чистка овощей и фруктов с помощью ножей и специальных приспособлений, переработка продуктов питания, отделение некачественных ягод, орехов, фруктов и овощей от качественных, мытье и нарезка. Также ему доверяют размораживание и потрошение рыбы, мяса или птицы и обработку субпродуктов. Главные знания работника этой категории – это правильное обращение и хранение продуктов, знание требований к обработке пищи и сроков хранения.

Третий разряд. Повар 3 разряда участвует в непосредственном процессе готовки с использованием простейшей рецептуры. То есть, он варит каши или овощные блюда, занимается приготовлением простых блюд из яиц, макарон или круп. Помимо этого, повар этой квалификации занимается элементарной жаркой — котлеты, овощи, блинные изделия. Также допустимо доверить приготовление бутербродов и блюд из готовых полуфабрикатов, концентратов или консервов, сервировку, раздачу и комплектацию по меню. Четвертый разряд.

Повар 4 разряда гораздо более подготовлен, он имеет право готовить пищу, которая имеет среднюю сложность приготовления. Обязательным требованием является знание рецептур, технологических карт, технологий приготовления, нормативов по качеству и безопасности. Повар должен знать все о влиянии кислотности, солености и жесткости воды на качество и срок тепловой обработки пищевой продукции. Пятый разряд. Данная категория работников общепита присваивается повару высокой квалификации.

Повар 5 разряда может приготовить блюда сложных рецептур, составов и термических обработок — заливная рыба и мясо, прозрачные и диетические супы, рассольники, паровые продукты, соусы, заправки и сложные изделия из теста. Ему поручается составление меню и списка продуктов для закупок, а также ведение отчетности. Подразумевается, что мастерство повара пятого разряда позволяет ему иметь обширные знания в области кулинарии и богатый опыт. Начиная с этого разряда сотрудник несет ответственность за продукты и сырье.

Шестой разряд. Последняя категория поваров — шестой разряд. Повар 6 разряда является самым опытным и квалифицированным. Шестой разряд

невозможно получить без специального образования. В его обязанности входит приготовление блюд самой высокой сложности, в том числе, молекулярной кухни. Повар такого высокого уровня должен безошибочно разбираться в особенностях кухонь разных стран и превосходно ориентироваться в диетическом меню.

Директор ТОО «ЮлАнИл» Ягафарова А.И.