

Должностная инструкция Повара V разряда.

1. Общие положения.

1.1. Повар V р. относится к категории технических исполнителей, принимается на работу и увольняется приказом директора организации.

1.2. Принимается на работу поваром V р. лицо, имеющее среднее профессиональное или начальное профессиональное образование и 3 года стажа работы поваром IV разряда, или основное общее образование, специальную подготовку в ООО «Общепит-2» и 4 года стажа работы поваром IV разряда. По усмотрению генерального директора вышеуказанные требования в отношении стажа работы могут быть признаны не обязательными.

1.3. Повар V р. непосредственно подчиняется директору организации.

1.4. В своей деятельности повар Vр. руководствуется:

- нормативными документами и методическими материалами, регулирующими данную сферу деятельности;
- уставом организации;
- правилами внутреннего трудового распорядка;
- приказами и распоряжениями директора организации;
- настоящей должностной инструкцией.

1.5. Повар V р. должен знать:

- технологию приготовления диетических блюд, блюд лечебно-профилактического питания, а также блюд и кулинарных изделий, из действующих сборников рецептов, требующих сложной обработки;
- основы диетического питания, виды и способы обработки сырья для диетических блюд, способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности при тепловых процессах (применение различных способов обогрева, создание определенной среды – кислой, соленой и т.д.);
- основы рационального питания по месту работы и учебы;
- основные требования стандартов и технических условий на используемое сырье и полуфабрикаты;
- способы устранения пороков в готовой продукции;
- правила составления меню (праздничного, ежедневного);
- рациональный режим работы различных видов оборудования;
- правила использования весоизмерительных приборов, механического и другого действующего оборудования.
- дезинфицирующие средства и правила составления растворов из них;

2. Должностные обязанности.

Повар V р. обязан:

2.1. осуществлять:

- приготовление и оформление блюд и кулинарных изделий, требующих наиболее сложной кулинарной обработки: холодных блюд (заливных, ассорти мясного, рыбного, салатов из дичи и т.д.); супов прозрачных (из мяса птицы, рыбы с кореньями, зеленью, яйцом), заправочных (рассольников, харчо и др.), солянок, холодных (окрошек- сборной, мясной и др.); вторых блюд из мяса, птицы, рыбы (азу, бефстроганов, мяса шпигованного в кисло-сладком соусе, антрекотов, котлет натуральных из свинины, баранины, рыбы паровой под разными соусами и др); соусов (с вином, луком, грибами, рассолом,

- каперсами и др); сладких блюд (кремов, желе, самбуков и др); приготовление теста песочного и слоеного и изделий из него (крутоны, валованы, тарталетки, курник и т.п.);
- приготовление, оформление и отпуск различных диетических, лечебно-профилактических блюд;
 - раздачу порционных блюд;
 - инструктаж поваров более низких разрядов;
 - приготовление специальных дезинфицирующих растворов.

2.2. Изучать спрос покупателей.

2.3. Сообщать администрации обо всех неисправностях торгово-технологического оборудования.

2.4. Принимать участие в проведении инвентаризации.

3. Права.

Повар V р. имеет право:

3.1. знакомиться с решениями руководства организации, касающимися его деятельности.

3.2. вносить на рассмотрение руководства предложения по совершенствованию работы, связанной с обязанностями, предусмотренными настоящей инструкцией;

3.3. получать от руководителя организации, специалистов информацию и документы по вопросам, входящим в его компетенцию;

3.4. требовать от руководства организации оказания содействия в исполнении своих должностных обязанностей и прав.

4. Ответственность.

Повар V р. несёт ответственность:

4.1. за неисполнение (ненадлежащее исполнение) своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией, в пределах, определенных действующим трудовым законодательством РФ и коллективным договором;

4.2. за совершенные в процессе осуществления своей деятельности правонарушения – в пределах, определенных действующим административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации и коллективным договором;

4.3. за причинение материального ущерба – в пределах, определенном действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации и коллективным договором.

5. Требования к повару V р.

5.1. Представлять покупателям необходимую и достоверную информацию о блюдах, обеспечивающую возможность их правильного выбора.

5.2. Обязан соблюдать правила охраны труда и техники безопасности, правила внутреннего трудового распорядка, правила санитарии и личной гигиены.