

Должностная инструкция Повара IV разряда.

1. Общие положения.

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

1.2. Принимается на работу поваром IV р. лицо, имеющее среднее профессиональное или начальное профессиональное образование, или основное общее образование, специальную подготовку в ООО «Общепит-2» и один год стажа работы поваром III разряда. По усмотрению генерального директора вышеуказанное требование в отношении стажа работы может быть признано не обязательным.

1.3. Повар IV р. непосредственно подчиняется директору организации.

1.4. В своей деятельности повар IV р. руководствуется:

- нормативными документами и методическими материалами по вопросам выполняемой работы;
- уставом организации;
- правилами внутреннего трудового распорядка;
- приказами и распоряжениями директора организации;
- настоящей должностной инструкцией.

1.5. Повар IV р. должен знать:

- технологию приготовления первых, вторых, холодных, сладких блюд, гарниров, горячих и прохладительных напитков и изделий из теста для массового спроса;
- режим и продолжительность процессов тепловой обработки (варки, жарки, припускания, выпечки);
- приготовление различных видов заготовок;
- нормы, соотношение и последовательность закладки сырья;
- правила изготовления порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины, птицы, рыбы;
- порядок обработки мяса, рыбы, птицы, овощей;
- правила бракеража пищи;
- правила составления меню;
- порядок пользования технологических, технико-технологических карт;
- правила раздачи блюд массового спроса;
- основные виды сырья и их кулинарное предназначение;
- признаки доброкачественности сырья и органолептические методы ее определения;
- выход готовых изделий; проценты ужарки, уварки, упека и увеличения в объеме;
- условия, сроки хранения и реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
- правила использования весоизмерительных приборов, механического и другого действующего оборудования;
- дезинфицирующие средства и правила составления растворов из них;

2. Должностные обязанности.

Повар IV р. обязан:

2.1. осуществлять:

- приготовление холодных, первых, вторых, третьих блюд и кулинарных изделий массового спроса; выпуск холодных блюд, закусок (салатов овощных, с мясом, винегретов, рыбы под маринадом, студня, сельди натуральной и с гарниром); варка

бульонов (мясных, мясо-костных, рыбных, грибных), супов (заправочных, пюреобразных, холодных, сладких, молочных); приготовление различных видов пассеровок, соусов (томатного, лукового, парового, молочного и др.); вторых блюд из мяса, рыбы, овощей, круп в вареном, тушеном, запеченном, жареном виде (мяса отварного, рагу, гуляша, тефтелей, биточков в соусе, рыбы отварной, жареной, паровой, овощей фаршированных, запеканок из овощей, круп, молочных блюд и др.), горячих и холодных напитков, сладких блюд; замешивание теста (пресного, дрожжевого) и выпечка изделий из него (расстегаи, кулебяки, пирожки, лапша домашняя); заправку птицы для варки и жарки; подготовку рыбы осетровых пород для тепловой обработки; нарезку на порции рыб частиковых пород; изготовление порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины;

- раздачу приготовленных блюд;
- 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 IV 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 IV 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, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации и коллективным договором.

5. Требования к повару IV 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.