

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Вид экономической деятельности **Деятельность гостиниц и ресторанов**

Основная цель профессиональной области деятельности **Оказание услуг в области питания различным группам потребителей**

Коды ОКВЭД 55 (55.11, 55.3, 55.30, 55.4, 55.40, 55.5)

Коды ОКУН 122000 (122100–122106; 122201–122204; 122303–122313; 122401–122404)

Рекомендуемые наименования должностей

VI квалификационный уровень **Директор предприятия питания**

V квалификационный уровень **Управляющий производством**

IV квалификационный уровень **Шеф-повар / Шеф-кондитер / Менеджер производства**

III квалификационный уровень **Старший повар / Старший кондитер**

II квалификационный уровень **Повар / Кондитер**

I квалификационный уровень **Помощник повара / Многоцелевой работник по питанию**

Входной уровень **Кухонный работник**

КАРТОЧКИ ВИДОВ ТРУДОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Кухонный работник.....	3
Многоцелевой работник по питанию	4
Помощник повара.....	5
Повар.....	6
Кондитер	7
Старший повар	8
Старший кондитер.....	9
Шеф-повар.....	10
Шеф-кондитер	11
Управляющий производством	12
Директор предприятия питания	13

Кухонный работник

Возможные названия должностей: **помощник по кухне**

<i>Выполняемые функции</i>	Моем вручную и в посудомоечных машинах, чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь. Моем производственные помещения и проводит дезинфекцию рабочих зон. Содержит посудомоечную машину и раковины для мойки кухонной посуды и уборочную технику в чистом и исправном виде. Может мыть вручную и в посудомоечных машинах, чистить и раскладывать на хранение столовую посуду и приборы.
<i>Возможные места работы</i>	Кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания
<i>Возможные условия труда</i>	Скользкий или постоянный график работы; возможна работа ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочная работа; ненормированный или неполный рабочий день; питание по месту работы
<i>Требования к профессиональному образованию и обучению</i>	Обучение на рабочем месте во время работы
<i>Требования к практическому опыту работы</i>	Не предъявляются
<i>Условия допуска к работе</i>	Наличие личной медицинской книжки

Многоцелевой работник по питанию

Возможные названия должностей: работник предприятия быстрого обслуживания, буфетчик

<i>Выполняемые функции</i>	<p>Отпускает продукцию питания с раздачи/прилавка и на вынос, хранит и поддерживает необходимое количество готовой продукции на раздаче/прилавке с учетом требований к безопасности готовой продукции. Готовит простые блюда (узкий ассортимент) в соответствии с методами приготовления, технологическими требованиями к блюдам и с учетом требований к безопасности приготовления продукции производства. Готовит напитки, соки, мороженое, коктейли с использованием автоматов и безопасно эксплуатирует технологическое оборудование. Подготавливает к работе и поддерживает в чистоте и порядке рабочее место и технологическое оборудование. Упаковывает блюда и изделия для продажи на вынос. Производит хорошее впечатление на потребителей при обслуживании с прилавка/раздачи. Принимает и оформляет платежи. Составляет однодневный заказ на продукты в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения, проверяет качество и количество продуктов при получении. Подготавливает к работе производственные помещения и помещения к приему пищи. Может производить подготовку полуфабрикатов из мяса, домашней птицы и рыбы для приготовления простых блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>
<i>Возможные места работы:</i>	<p>Предприятия быстрого обслуживания, буфеты и другие типы предприятий питания, работники которых осуществляют данные функции.</p>
<i>Возможные условия труда:</i>	<p>Работа в команде или самостоятельно, в том числе в присутствии потребителя; скользящий или постоянный график работы; возможна работа ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочная работа; возможен неполный или ненормированный рабочий день; питание по месту работы.</p>
<i>Требования к профессиональному образованию и обучению:</i>	<p>Профессиональное обучение на рабочем месте или в центре внутрифирменной подготовки или учебном центре.</p>
<i>Требования к практическому опыту работы:</i>	<p>Не предъявляются</p>
<i>Условия допуска к работе:</i>	<p>Наличие личной медицинской книжки</p>

Помощник повара

Возможные названия должностей: **помощник кондитера**

<i>Выполняемые функции</i>	Производит первичную обработку и нарезку овощей и плодов, подготовку зерновых продуктов, муки, яиц и полуфабрикатов из мяса, домашней птицы и рыбы для приготовления простых блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Готовит простые блюда из овощей, круп, бобовых, рыбы, мяса, домашней птицы, яиц и муки в соответствии с методами приготовления и технологическими требованиями к блюдам и с учетом требований к безопасности приготовления продукции. Готовит напитки, соки, мороженое, коктейли с использованием автоматов и безопасно эксплуатирует технологическое оборудование. Подготавливает к работе производственные цеха и поддерживает в чистоте и порядке рабочее место и технологическое оборудование. Составляет однодневный заказ на продукты в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения и проверяет качество и количество продуктов при получении. Отпускает готовую продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции. Может упаковывать блюда/изделия для продажи на вынос, принимать и оформлять платежи и подготавливать помещения к приему пищи.
<i>Возможные места работы:</i>	Кухни отеля, ресторана и других типов предприятий питания, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства.
<i>Возможные условия труда:</i>	Работа в команде; скользящий или постоянный график работы; возможна работа ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочная работа; возможен неполный или ненормированный рабочий день; питание по месту работы.
<i>Требования к профессиональному образованию и обучению:</i>	Профессиональное обучение на рабочем месте или в центре внутрифирменной подготовки или в учебном центре.
<i>Требования к практическому опыту работы:</i>	Не предъявляются.
<i>Условия допуска к работе:</i>	Наличие личной медицинской книжки

Повар

Возможные названия должностей: **диетповар, повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар заготовочного цеха**

<i>Выполняемые функции</i>	<p>Производит обработку мяса, домашней птицы, рыбы и других продуктов и изготовление полуфабрикатов из них для основных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов и качеству готовых полуфабрикатов. Готовит широкий ассортимент основных холодных и горячих блюд с соблюдением технологических требований к блюдам и качества готовой продукции и с учетом особенностей питания (диетическое, вегетарианское и прочее) и требований к безопасности приготовления продукции. Сервирует и оформляет холодные и горячие основные блюда для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдает при приготовлении основных блюд требования к безопасности готовой продукции и безопасности приготовления продукции. Использует с соблюдением техники безопасности различные виды технологического оборудования и производственного инвентаря при хранении и обработке продуктов, приготовлении и подаче блюд. Составляет технологическую документацию, необходимую при приготовлении блюд.</p> <p>В некоторых случаях может готовить пищу с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Возможна специализация (диетические блюда, холодные блюда, горячие блюда, соусы, десерты и прочее).</p>
<i>Возможные места работы:</i>	Кухни отеля, ресторана и других типов предприятий питания, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов.
<i>Возможные условия труда:</i>	Работа в команде или самостоятельно; скользящий или постоянный график работы; возможна работа ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочная работа; возможен неполный или ненормированный рабочий день; питание по месту работы.
<i>Требования к профессиональному образованию и обучению:</i>	Начальное профессиональное образование в образовательном учреждении
<i>Требования к практическому опыту работы:</i>	Не менее 3 месяцев на I квалификационном уровне на рабочем месте во время обучения.
<i>Условия допуска к работе:</i>	Наличие личной медицинской книжки

Кондитер

Возможные названия должностей: пекарь

<i>Выполняемые функции:</i>	<p>Производит изготовление основных видов теста и широкого ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из него, основных отделочных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности приготовления продукции и качеству готовой продукции. Выпекает основные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия с соблюдением температуры и влажности. Готовит и оформляет десерты, торты и пирожные с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции и безопасности приготовления продукции. Использует с соблюдением техники безопасности различные виды технологического оборудования и производственного инвентаря при хранении и обработке продуктов, приготовлении и оформлении хлебобулочных и кондитерских изделий. Составляет технологическую документацию, необходимую при приготовлении хлебобулочных и кондитерских изделий.</p> <p>В некоторых случаях может готовить хлебобулочные и кондитерские изделия с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Возможна специализация (хлебобулочные изделия и хлеб, десерты и прочее).</p>
<i>Возможные места работы:</i>	Кухни отеля и ресторана и других типов предприятий питания, мучные и кондитерские цеха при предприятиях питания, специализированные цеха, изготавливающие хлебобулочные и мучные кондитерские изделия.
<i>Возможные условия труда:</i>	Работа в команде или самостоятельно; скользящий или постоянный график работы; возможна работа ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочная работа; возможен неполный или ненормированный рабочий день; питание по месту работы.
<i>Требования к профессиональному образованию и обучению:</i>	Начальное профессиональное образование в образовательном учреждении
<i>Требования к практическому опыту работы:</i>	Не менее 3 месяцев на 1 квалификационном уровне на рабочем месте во время обучения
<i>Условия допуска к работе:</i>	Наличие личной медицинской книжки

Старший повар

Возможные названия должностей: **су-шеф, бригадир поваров, бригадир мясного цеха, бригадир холодного цеха**

<i>Выполняемые функции:</i>	<p>Подготавливает мясо, домашнюю птицу, дичь, рыбу и другие продукты для приготовления сложных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Готовит сложные блюда из разнообразного ассортимента продуктов, в том числе экзотических и редких видов, комбинируя различные способы приготовления и сочетая основные продукты с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Творчески оформляет сложные блюда для подачи, используя подходящие гарниры, заправки и соусы. Соблюдает при приготовлении сложных блюд требования к качеству и безопасности готовой продукции и безопасности приготовления продукции. Участвует в разработке и внедрении меню коллективного питания. Составляет заказ и получает продукты на производство в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения. Контролирует наличие запасов, хранение и расход продуктов на производстве, качество приготовления и безопасность готовой продукции производства. Проводит обучение на рабочих местах по отработке методов приготовления и подачи блюд, обеспечению качества и безопасности готовых блюд и осуществляет оценку результатов обучения. Может руководить бригадой, распределять производственные задания между работниками бригады в зависимости от их умений и компетенции и контролировать исполнение заданий, обеспечивать координацию деятельности между подразделениями производства.</p> <p>Возможна специализация (холодные блюда, полуфабрикаты и прочее).</p>
<i>Возможные места работы:</i>	Кухни отеля и ресторана и другие типы предприятий питания, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов.
<i>Возможные условия труда:</i>	Работа в команде или самостоятельно; скользящий или постоянный график работы; возможна работа ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочная работа; возможен неполный или ненормированный рабочий день; питание по месту работы.
<i>Требования к профессиональному образованию и обучению:</i>	Среднее профессиональное образование (программа базовой подготовки)
<i>Требования к практическому опыту работы:</i>	Не менее 6 месяцев на 2 квалификационном уровне на предприятии питания во время обучения.
<i>Условия допуска к работе:</i>	Наличие личной медицинской книжки

Старший кондитер

Возможные названия должностей: бригадир кондитеров, бригадир кондитерского цеха, бригадир мучного цеха

<p><i>Выполняемые функции:</i></p>	<p>Изготавливает сложные виды теста и отделочных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Готовит сложные хлебобулочные и кондитерские изделия из разнообразного ассортимента продуктов, комбинируя различные способы приготовления и сочетая основные продукты с другими ингредиентами для создания гармоничных хлебобулочных и кондитерских изделий. Творчески оформляет сложные хлебобулочные и кондитерские изделия, используя подходящие отделочные полуфабрикаты и украшения. Соблюдает при приготовлении сложных хлебобулочных и кондитерских изделий требования к качеству и безопасности готовой продукции и безопасности приготовления продукции. Участвует в разработке и внедрении меню/ассортимента изготавливаемой продукции. Составляет заказ и получает продукты на производство в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения. Контролирует наличие запасов, хранение и расход продуктов в мучном/кондитерском цехе, качество приготовления и безопасность готовых сложных хлебобулочных и кондитерских изделий. Проводит обучение на рабочих местах по отработке методов приготовления и оформлению хлебобулочных и кондитерских изделий, обеспечению качества и безопасности готовых хлебобулочных и кондитерских изделий и осуществляет оценку результатов обучения. Может руководить бригадой, распределять производственные задания между работниками бригады в зависимости от их умений и компетенции и контролировать исполнение заданий, обеспечивать координацию деятельности между подразделениями производства.</p> <p>Возможна специализация (кондитерские изделия, хлебобулочные изделия и прочее)</p>
<p><i>Возможные места работы:</i></p>	<p>Кухни отеля и ресторана, мучные и кондитерские цеха при предприятиях питания, специализированные цеха, изготавливающие хлебобулочные и мучные кондитерские изделия.</p>
<p><i>Возможные условия труда:</i></p>	<p>Работа в команде или самостоятельно; скользящий или постоянный график работы; возможна работа ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочная работа; возможен неполный или ненормированный рабочий день; питание по месту работы.</p>
<p><i>Требования к профессиональному образованию и обучению:</i></p>	<p>Среднее профессиональное образование (программа базовой подготовки)</p>
<p><i>Требования к практическому опыту работы:</i></p>	<p>Не менее 6 месяцев на втором квалификационном уровне на предприятии питания во время обучения.</p>
<p><i>Условия допуска к работе:</i></p>	<p>Наличие личной медицинской книжки</p>

Шеф-повар

Возможные названия должностей: **менеджер производства**

<p><i>Выполняемые функции:</i></p>	<p>Разрабатывает рецептуры блюд и меню в соответствии с концепцией предприятия питания и с учетом современных тенденций в индустрии питания и гостеприимства. Участвует в планировании работы производства и организации рабочих мест работников производства. Планирует закупки продуктов от поставщиков, потребность в работниках производства и материальные затраты на оплату их труда. Осуществляет отбор и расстановку работников производства. Контролирует движение запасов продуктов, товаров и расходных материалов на производстве. Ежедневно составляет текущие планы на день и бизнес-прогнозы на следующий день, отбирает продукты по типу, количеству и качеству в соответствии с меню и ожидаемым спросом на продукцию производства, разъясняет обязанности работникам производства, снимает пробы с блюд, проверяет их на запах, цвет и консистенцию, осуществляет контроль выпуска и себестоимости продукции производства и доходов от ее реализации, анализирует результаты деятельности производства. Эффективно выполняет задачи по удовлетворению потребностей в питании различные категории потребителей с учетом предоставления разнообразных услуг питания. Участвует в разработке бюджета производства и реализации общего плана организации. Может участвовать в приготовлении продукции производства.</p>
<p><i>Возможные места работы:</i></p>	<p>Кухни отеля, ресторана и других типов предприятий питания, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства.</p>
<p><i>Возможные условия труда:</i></p>	<p>Скользкий или постоянный график работы; возможна работа ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочная работа; возможен ненормированный рабочий день; питание по месту работы.</p>
<p><i>Требования к профессиональному образованию и обучению:</i></p>	<p>Среднее профессиональное образование повышенного уровня</p>
<p><i>Требования к практическому опыту работы:</i></p>	<p>Не менее 2,5 лет работы на 3 квалификационном уровне на рабочем месте.</p>
<p><i>Условия допуска к работе:</i></p>	<p>Наличие личной медицинской книжки</p>

Шеф-кондитер

Возможные названия должностей: **начальник кондитерского цеха**

<p><i>Выполняемые функции:</i></p>	<p>Разрабатывает рецептуры десертов и меню/ассортимент в соответствии с концепцией организации и с учетом современных тенденций в индустрии питания и гостеприимства. Участвует в планировании работы производства и организации рабочих мест в кондитерском/мучном цехе. Планирует закупки продуктов от поставщиков, потребность в работниках кондитерского/мучного цеха и материальные затраты на оплату их труда. Осуществляет отбор и расстановку работников кондитерского/мучного цеха. Контролирует движение запасов продуктов, товаров и расходных материалов на производстве. Ежедневно составляет текущие планы на день и бизнес-прогнозы на следующий день, отбирает продукты по типу, количеству и качеству в соответствии с меню/ассортиментом и ожидаемым спросом на хлебобулочные и кондитерские изделия, разъясняет обязанности работникам кондитерского/мучного цеха, проверяет хлебобулочные и кондитерские изделия на запах, цвет и консистенцию, осуществляет контроль выпуска и себестоимости хлебобулочных и кондитерских изделий и доходов от их реализации, анализирует результаты деятельности кондитерского/мучного цеха. Эффективно выполняет задачи по удовлетворению потребностей в хлебобулочных и кондитерских изделиях различных категорий потребителей с учетом предоставления разнообразных услуг питания. Участвует в разработке бюджета кондитерского/мучного цеха и реализации общего плана организации. Может участвовать в приготовлении хлебобулочных и кондитерских изделий.</p>
<p><i>Возможные места работы:</i></p>	<p>Кондитерские и мучные цеха отеля, ресторана и других типов предприятий питания, специализированные кондитерские и мучные цеха, имеющие функции кондитерского и мучного производства.</p>
<p><i>Возможные условия труда:</i></p>	<p>Скользкий или постоянный график работы; возможна работа ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочная работа; возможен ненормированный рабочий день; питание по месту работы.</p>
<p><i>Требования к профессиональному образованию и обучению:</i></p>	<p>Среднее профессиональное образование повышенного уровня</p>
<p><i>Требования к практическому опыту работы:</i></p>	<p>Не менее 2,5 лет работы на 3 квалификационном уровне на рабочем месте</p>
<p><i>Условия допуска к работе:</i></p>	<p>Наличие личной медицинской книжки</p>

Управляющий производством

Возможные названия должностей: **бренд-шеф повар**

<p><i>Выполняемые функции:</i></p>	<p>Осуществляет операционное планирование и организует процесс производства продукции, разрабатывает и реализовывает систему обеспечения качества и безопасности продукции производства, внедряет инновации в работу производства. Координирует деятельность производства с деятельностью структурных единиц предприятия питания. Участвует в разработке концепции, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания. Разрабатывает и реализует программы по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания. Совершенствует продукцию производства и участвует в ценообразовании на блюда по меню. Формирует профессиональную команду, мотивирует работников производства, поддерживает лояльность персонала к предприятию и руководству, проявляет лидерские качества в коллективе. Организует профессиональное обучение и аттестацию работников производства и участвует в них. Участвует в реализации общего плана и стратегии развития предприятия питания, обеспечении продукции производства необходимой разрешительной документацией, планировке и оснащении предприятий питания. Контролирует движение финансовых и материальных ресурсов производства.</p>
<p><i>Возможные места работы:</i></p>	<p>Сетевые и крупные предприятия питания и отели, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, центральный офис сети предприятий питания.</p>
<p><i>Возможные условия труда:</i></p>	<p>Постоянный или скользящий график работы; возможна работа в выходные и праздничные дни, сверхурочная работа; возможен ненормированный рабочий день; питание по месту работы.</p>
<p><i>Требования к профессиональному образованию и обучению:</i></p>	<p>Практико-ориентированный бакалавр или среднее профессиональное образование повышенного уровня + освоение компетенций, соответствующих единицам профессионального стандарта данного квалификационного уровня в системе дополнительного профессионального образования или высшее профессиональное образование (бакалавр)</p>
<p><i>Требования к практическому опыту работы:</i></p>	<p>Не менее 2,5 года работы на четвертом квалификационном уровне.</p>
<p><i>Условия допуска к работе:</i></p>	<p>Наличие личной медицинской книжки</p>

Директор предприятия питания

Возможные названия должностей: директор ресторана, управляющий предприятия питания

<p><i>Выполняемые функции:</i></p>	<p>Управляет всей деятельностью предприятия питания: логистикой, производством и продажами продукции, системой контроля качества и безопасности продукции производства, обслуживанием гостей, маркетинговыми мероприятиями, персоналом, финансами, внедрением проектов. Обеспечивает предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, конкурентоспособность продукции производства, прибыльность и продвижение предприятия питания. Разрабатывает миссию, цели, задачи и стратегию развития, реализацию стратегических планов. Устанавливает требования к ценовой политике предприятия питания, операционному планированию и взаимодействию бизнес-процессов, процедурам контроля эффективности бизнес-процессов, документообороту. Делегирует полномочия по организации, функционированию и контролю деятельности предприятия питания. Контролирует эффективность деятельности предприятия питания и предпринимает соответствующие корректирующие действия при необходимости. Оценивает результат деятельности предприятия питания по критериям и показателям.</p>
<p><i>Возможные места работы:</i></p>	<p>Предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, центральный офис сети предприятий питания.</p>
<p><i>Возможные условия труда:</i></p>	<p>Постоянный график работы; возможна работа в выходные и праздничные дни; питание по месту работы.</p>
<p><i>Требования к профессиональному образованию и обучению:</i></p>	<p>Практико-ориентированный магистр или высшее профессиональное образование (магистр, специалист).</p>
<p><i>Требования к практическому опыту работы:</i></p>	<p>Не менее 2,5 года работы на пятом квалификационном уровне.</p>
<p><i>Условия допуска к работе:</i></p>	<p>Наличие личной медицинской книжки</p>