

## Кухар

**Кухар** — це людина, яка професійно готує їжу для інших людей, як правило, в закладах громадського харчування.

Кухар готує супи, другі страви, іншу їжу, знає, як правильно зберігати продукти, готує різні страви за рецептами і вміє оформляти готові страви. Організовує зберігання продуктів відповідно до санітарно-гігієнічних норм. Попри те, що кухар на підприємствах громадського харчування користується встановленими рецептами страв, він може вносити до них зміни в залежності від якості сировини і контингенту споживачів. Працює в приміщенні, в умовах підвищеної температури.

### **що входить в обов'язки кухаря**

- контроль якості продуктів. Спеціаліст повинен знати органолептичні методи оцінки якості інгредієнтів і готової продукції, терміни, спосіб зберігання, оцінювати інгредієнти на якість і придатність для вживання. Адже харчове отруєння кремом - це серйозна загроза здоров'ю людини;
- знання хімічного складу кожного використовуваного інгредієнта і страви, харчову цінність, калорійність. Серед відвідувачів можуть бути алергіки, які попередили вас (офіціанта) про непереносимості будь-яких продуктів, і якщо з вашої подачі людина отримає алерген - це великий мінус для закладу і сумніви в професіоналізмі кондитера;
- використання спеціалізованої кулінарної техніки. Уміння працювати з температурами і піччю, комбайном, міксером, тістомісом та ін .;
- прикраса солодошів. Будь-то малюнок на тортах або пряниках, прикраса цукерок, десертів, кексів - кухар-кулінар повинен вміти добре малювати, розбиратися в колірних поєднаннях харчових барвників, вміти створювати кольорові композиції з їстівних продуктів;
- і головний обов'язок - приготування різних борошняних, сирних, кремкових десертів. Залежно від ступеня кваліфікації кухаря-кондитера визначається його допуск до приготування солодошів.