

# Професія кухар: опис, плюси і мінуси роботи

Існують професії, які не втрачають своєї актуальності в усі часи.

До таких можна віднести спеціальність кухаря. У цій роботі, як і в будь-якій іншій, є свої плюси і мінуси. Основною перевагою є те, що професія кухар або кухар-технолог може бути освоєна на будь-якому життєвому етапі. Якщо стоїть питання, куди піти після школи, відмінним вибором може стати навчальний заклад, який готує на кулінара.

## Чим займаються кухарі?



З давніх часів у давніх спільнотах виділяли тих, хто краще за інших справляється з приготуванням їжі. Згодом професія кухар стала застосовуватися виключно до тих, хто займається створенням шедеврів і готових страв із продуктів харчування в громадських закладах.

Кулінарів вважають унікальними фахівцями, адже навіть з найпростіших інгредієнтів вони здатні створити десятки різних незвичайних страв. Саме

тому інтерес до розвитку професії був у всі часи.

Багаті і відомі люди воліють мати особистого кухаря, тому що можна не боятися за те, що обід чи вечеря не вдасться. Додаткові плюси пов'язані з тим, що можна похвалитися вмінням свого працівника перед іншими заможними друзями і компаньйонами.

Чим же займається кухар або технолог громадського харчування?

- організовує процес створення готових страв;
- визначає необхідні продукти і їх кількість в конкретній страві і з урахуванням усього робочого меню;
- складає вимоги до сировини або вихідних продуктів;
- виявляє мінуси в процесі роботи інших колег, щоб своєчасно виправити і спробувати врятувати готову страву;
- готує обладнання, вибирає тип плити, яка має свої плюси або мінуси для різних продуктів і страв;
- складає опис процесу приготування і часу створення страв;
- веде облік закуплених продуктів та інгредієнтів;
- контролює, щоб виконувалися вимоги санітарних норм при приготуванні і зберіганні продуктів.

В залежності від місця роботи і рівня кваліфікації перелік функцій може мінятися. Кар'єрна драбина в кухарській справі дозволяє досить швидко від статусу помічника дійти до позиції шефа.

## **Класифікація професії**



Опис функціональних вимог дозволяє проводити класифікацію цієї спеціальності. Потрібно відзначити, що визначення конкретних видів професії відрізняється в різних країнах. У російській практиці можна виділити наступні варіанти:

- Кухар-кулінар, в обов'язки якого входить художнє оформлення готових страв, кондитерських виробів, а також створення формування, подрібнення, фарширування або начинки і т. п.
- Технолог громадського харчування, основним завданням якого є створення спеціальних карт по приготуванню страв. Він же організовує процес і стежить за його виконанням, проводить інструктажі на робочих місцях, оформляє документи у відповідності з вимогами. Такий опис дозволяє сприйняти професію як виключно паперову роботу. Але грамотно виконати такі завдання без уміння готувати і досвіду неможливо.
- Кондитер. Слово говорить саме за себе. Такий фахівець займається створенням та оформленням кондитерських виробів. Технолог в цьому напрямку повинен розуміти, яка частка продуктів йде на основний склад, а скільки можна витратити на оформлення. Іноді воно коштує дорожче, ніж основа кондитерського виробу.

- Шеф-кухар – статус, який отримати мріють багато. Адже це головна людина на кухні. Це не означає, що можна розслабитися і тільки роздавати команди. Характеристика позиції змушує брати всю відповідальність за те, що відбувається на кухні, на себе. Шеф повинен знати, чи не помилився технолог, красиво оформив страву кондитер, безпечно приготовлена їжа. Мінуси такої позиції полягають у тому, що власники бізнесу карають шефа, якщо виникли проблеми в ресторані.

Вимоги до функціональних обов'язків можуть відрізнятись в залежності від формату закладу, від того, на яку аудиторію вона розрахована. Немає чітких термінів, які б дозволяли говорити про те, коли можливий перехід з одного професійного рівня на інший.

## Переваги професії



Що спонукає вибрати професію кухаря? Які плюси у того, хто отримав освіту за спеціальністю «технолог громадського харчування»? Можна виділити наступні характеристики, які не дозволяють знижуватися інтересу до професії:

- вміння правильно і смачно готувати можна застосовувати вдома, дивуючи і радуєчи своїх близьких;
- якщо додатково отримати навички в економіці і управлінні, можна відкрити власне кафе або ресторан;
- технолог громадського харчування вільно може перекваліфікуватися у викладача відповідних дисциплін;
- кухарі ніколи не бувають голодними, адже частину їх професії пов'язана зі зняттям проби;
- відсутні вимоги щодо бажаного віку, статі при прийомі на роботу;
- елементи творчості дозволяють успішно самореалізуватися;
- можна мати вільний графік роботи, особливо якщо працювати в приватному порядку.

Варто відзначити той факт, що людина цієї професії ніколи не залишиться без роботи, а також навчається раціонально організовувати будь-які процеси. Особливо це відноситься до технологу. Адже у кухарській справі дуже важливо все робити швидко, але якісно. Недарма процес приготування часто прихований від очей клієнтів, тому що погляд на те, з якою неймовірною швидкістю працюють майстри своєї справи, не допоможе розслабитися. А вживання їжі – джерело задоволення для людини.

## **Недоліки кухарського справи**



Мінуси професія «кухар» також має. До її недоліків можна віднести:

- Високий ризик отримати захворювання вен, т. к. цілий день працювати доводиться стоячи.
- Зайва вага, пов'язаний з відсутністю графіка прийому їжі, постійним зняттям проб.
- Небезпечні умови праці: жар від варильної панелі, повітря, наповнене молекулами жиру та інших речовин, які йдуть від продуктів під час приготування. Все це несприятливо позначається на здоров'я кухарів.
- Незручний графік роботи. Кухар задовго до відкриття приступає до діяльності і змушений бути на посаді до останнього клієнта. Якщо це ресторан, то нормальним є графік роботи до 2-3 годин ночі.
- Високий рівень штрафів за недотримання санітарних норм.
- Підвищена увага до стану здоров'я, тому що через продукти легко заразити інших людей.
- Технолог відповідає за збереження продуктів, тому в разі їх прострочення або псування часто карається карбованцем з боку власника.

Якщо ж немає страху перед певними труднощами, варто отримати таку

професію. Необов'язково для цього звертатися до технікуми або училища. Існують престижні кулінарні школи, а також різні курси, які дають необхідні навички.

Незважаючи на певні мінуси, характеристика професії переконливо доводить, що, отримавши її, є шанси на побудову відмінною кар'єри і високу оплату праці.

Технолог громадського харчування, вміє проявити фантазію, що володіє достатнім рівнем відповідальності, здатний працювати в команді, буде затребуваний завжди. Якщо стане зрозуміло, що обрана спеціальність не дуже по душі, то навички з легкістю стануть в нагоді в побуті.

***Джерело: Жіночій інтернет-журнал***