

## **Описание компетенции "Поварское дело"**

Компетенция «Поварское дело» включает в себя умение осуществлять первичную обработку сырья, подготовку, обработку специями и приправами, приготовление и подачу на стол различных блюд согласно рецептурам. Специалист по этой компетенции должен уметь работать с поварским оборудованием после надлежащего ознакомления с ним, а также знать принципы рационального планирования меню, расчёт себестоимости продуктов, оценку качества сырья и полуфабрикатов и уметь рассчитать необходимое количество продуктов для получения со склада и у поставщиков для поддержания запасов.