

## **Pavāra profesijas standarts**

### **1. Vispārīgie jautājumi**

1. Profesijas nosaukums – pavārs.
2. Profesijas kods – 5122 01.

### **2. Nodarbinātības apraksts**

1. Profesionālās kvalifikācijas līmenis – otrais profesionālās kvalifikācijas līmenis.
2. Profesionālās darbības pamatuzdevumu kopsavilkums:  
– pavārs novērtē pārtikas produktu kvalitāti, veic to pirmapstrādi, gatavo un noformē ēdienus; atbild par sava darba kvalitāti vadības un kontroles nodrošināšanā; strādā ar ēdināšanas komersanta aprīkojumu ievērojot higiēnas un darba aizsardzības noteikumus un uzņemas atbildību par sava darba kvalitāti. Pavārs strādā pie viesmīlības nozares komersanta, kas nodarbojas ar ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu.

### **3. Profesionālās darbības veikšanai nepieciešamās profesionālās kompetences**

1. Spēja izprast un ievērot ražošanas un personīgās higiēnas prasības pārtikas produktu apstrādē.
2. Spēja pielietot tehnoloģiskās iekārtas atbilstīgi to funkcijām un ekspluatācijas noteikumiem.
3. Spēja pielietot atbilstīgus tīrīšanas, mazgāšanas un dezinficēšanas līdzekļus, ievērojot darba drošību saskarē ar ķīmiskajām vielām.
4. Spēja pieņemt un novērtēt izejvielas un palīgmateriālus atbilstīgi kvalitātes prasībām.
5. Spēja izvērtēt un paredzēt iespējamos riskus nekaitīgas pārtikas ražošanas procesā.

6. Spēja novērtēt gatavo ēdienu kvalitāti atbilstīgi organoleptiskajiem rādītājiem.

7. Spēja lietot tehnoloģiskos, saimnieciskās darbības uzskaites un atskaites dokumentus.

8. Spēja praktiski pielietot darba aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības noteikumu prasības darba vidē.

9. Spēja izvēlēties vidi saudzējošu darbību, ievērojot vides aizsardzības noteikumus.

10. Spēja veikt darbu atbilstīgi uzdevumam, piedalīties lēmumu pieņemšanā un uzņemties atbildību.

11. Spēja darboties komandā, ievērojot darba ētikas principus.

12. Spēja sekot jauninājumiem nozarē izmantojot visus pieejamos informācijas avotus.

13. Spēja izvērtēt savu un kolēģu pieredzi, izvēloties optimālāko profesionālo pilnveidi profesijā.

14. Spēja sazināties valsts valodā un vienā svešvalodā.

15. Spēja izprast profesionālos terminus franču un angļu valodās.

#### **4. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās prasmes**

1. Organizēt racionāli darba vietu ievērojot darba drošības, ekspluatācijas un aizsardzības noteikumus darbā ar ēdināšanas komersanta aprīkojumu.

2. Ievērot higiēnas prasības pārtikas komersantā, darba un personīgo higiēnu.

3. Ievērot izejvielu, pusfabrikātu un gatavo ēdienu uzglabāšanas un realizācijas termiņus un temperatūru.

4. Noteikt kritiskos punktus izejvielu uzglabāšanas, pusfabrikātu un gatavās produkcijas aprītē.

5. Veikt izejvielu un gatavo ēdienu kvalitātes novērtēšanu organoleptiski.

6. Gatavot pusfabrikātus ievērojot produktu specifiku un pielietojot racionālus pirmapstrādes paņēmienus.

7. Gatavot ēdienus ievērojot komersanta izstrādātos tehnoloģiskos dokumentus un atbilstīgi tehnoloģiskajam procesam.

8. Izvēlēties atbilstīgus produktu termiskās apstrādes veidus, lai saglabātu ēdienu uzturvērtību.

9. Izvēlēties un pagatavot ēdienus banketu un citu svinību galdam.

10. Izstrādāt jaunu ēdienu receptūras un sastādīt tehnoloģisko karti.

11. Veikt ēdienu kalkulācijas un aprēķināt ēdienu pašizmaksu.

12. Spēt strādāt komandā, pieņemt lēmumus un atbildēt par sava darba rezultātiem.

13. Spēt sazināties ar klientiem un risināt konflikta situācijas.

## **5. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās zināšanas**

1. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās zināšanas priekšstata līmenī:

- 1.1. darba tiesiskās attiecības;
- 1.2. psiholoģijas pamati;
- 1.3. darba aizsardzība;
- 1.4. vides aizsardzība;
- 1.5. pārtikas mikrobioloģija.

2. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās zināšanas izpratnes līmenī:

- 2.1. riska analīzes kritisko kontroles punktu pamatprincipi;
- 2.2. vispārējās higiēnas prasības saskaņā ar spēkā esošajiem normatīvajiem aktiem;
- 2.3. prasības materiāliem, kas nonāk saskarē ar pārtiku;
- 2.4. tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas pamatprincipi;
- 2.5. ķīmisko līdzekļu uzglabāšanas noteikumi;
- 2.6. pirmās palīdzības sniegšana;
- 2.7. iekārtu elektrodrošības noteikumi;
- 2.8. ugunsdrošības noteikumi;
- 2.9. izejvielu un produktu ķīmiskais sastāvs un uzglabāšanas prasības;
- 2.10. izejvielu zudumu veidošanās un to rašanās cēloņi;

- 2.11. ēdienkartes sastādīšanas pamatprincipi;
- 2.12. viesu apkalpošanas un saskarsmes pamati;
- 2.13. veselīga uztura pamatprincipi;
- 2.14. uzskaites pamatprincipi ēdināšanas komersantā;
- 2.15. profesionālie termini franču un angļu valodās.

3. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās zināšanas lietošanas līmenī:

- 3.1. darba vietas organizācija ēdināšanas komersantos;
- 3.2. ēdināšanas uzņēmumu tehnoloģiskais aprīkojums, to darbības pamatprincipi un ekspluatācija;
- 3.3. riska analīzes principi kritiskajos kontroles punktos;
- 3.4. ēdienu gatavošanas tehnoloģijas zināšanas;
- 3.5. tehnoloģiskās dokumentācijas izstrāde un pielietošana;
- 3.6. preču pieņemšanas un nodošanas dokumentācijas izstrāde;
- 3.7. pārtikas produktu ķīmiskais sastāvs un tā izmaiņas tehnoloģiskajā procesā (pārtikas produktu prečzinība);
- 3.8. valsts valoda;
- 3.9. vismaz viena svešvaloda saziņas līmenī.

## Pienākumi un uzdevumi

Pienākumi	Uzdevumi
1. Darba vietas organizēšana.	1.1. sagatavot darba vietu un darbam nepieciešamo aprīkojumu un inventāru; 1.2. ievērot telpu un iekārtu higiēnas normas ēdienu gatavošanas procesā; 1.2. ievērot pārtikas un personīgās higiēnas noteikumus darba procesā; 1.3. uzturēt darba vietu kārtībā darba laikā un sakārtot pēc darba; 1.4. ievērot tehnoloģiskās plūsmas ēdināšanas uzņēmumā.
2. Tehnoloģiskā procesa organizēšana – izejvielu pirmapstrāde.	2.1. pieņemt produktus un novērtēt to kvalitāti organoleptiski; 2.2. ievērot produktu uzglabāšanas noteikumus; 2.3. izvēlēties atbilstīgu pirmapstrādes veidus; 2.4. veikt produktu pirmapstrādi; 2.5. veikt pusfabrikātu sagatavošanu; 2.6. ievērot pusfabrikātu uzglabāšanas noteikumus.
3. Tehnoloģiskā procesa organizēšana – ēdienu gatavošana.	3.1. izstrādāt receptūru un sastādīt tehnoloģisko karti; 3.2. izvēlēties receptūrā paredzētos atbilstīgas kvalitātes produktus vai pusfabrikātus; 3.3. izvēlēties siltapstrādes veidus; 3.4. gatavot ēdienus atbilstīgi tehnoloģiskajam procesam; 3.5. novērtēt gatavā ēdiena garšu un nepieciešamības gadījumā to uzlabot; 3.6. noformēt ēdienu pasniegšanai; 3.7. ievērot gatavo ēdienu pasniegšanas temperatūru; 3.8. ievērot gatavo ēdienu uzglabāšanas temperatūru un ilgumu; 3.9. lietot profesionālo terminoloģiju.
4. Kvalitātes kontrolēšana.	4.1. novērtēt organoleptiski izejvielu kvalitāti ; 4.2. ievērot kritisko kontroles punktu iespējamos riskus; 4.3. veikt kvalitātes protokolu aizpildīšanu kritiskajos kontroles punktos; 4.4. ievērot ēdiena garšas kontroles posmus.
5. Darba aizsardzības noteikumu ievērošana.	5.1. ievērot tehnoloģisko iekārtu lietošanas noteikumus;

	<p>5.2. sekot elektroiekārtu drošai ekspluatācijai;</p> <p>5.3. informēt par specifiskiem iekārtu bojājumiem;</p> <p>5.4. kopt aprīkojumu atbilstīgi ekspluatācijas noteikumiem.</p>
6. Ražošanas uzskaitē.	<p>6.1. noformēt nepieciešamo izejvielu pieprasījumu;</p> <p>6.2. veikt ēdienu kalkulāciju;</p> <p>6.3. veikt gatavās produkcijas uzskaiti;</p> <p>6.4. veikt produktu izlietojuma atskaiti;</p> <p>6.5. veikt inventarizāciju uzņēmumā.</p>
7. Saksarsmes pamatprincipu ievērošana.	<p>7.1. strādāt komandā;</p> <p>7.2. atbildēt par sava darba rezultātu;</p> <p>7.3. ievērot racionālu darba laika izmantošanu;</p> <p>7.4. pieņemt lēmumus savas kompetences ietvaros un uzņemties atbildību par to;</p> <p>7.5. ievērot konfliktu risināšanas metodes;</p> <p>7.6. sadarboties ar klientiem (uzklausīt ieteikumus);</p> <p>7.7. sadarboties ar viesmīļiem.</p>
8. Profesionālo prasmju pilnveidošana.	<p>8.1. iepazīties un apgūt jaunas receptūras;</p> <p>8.2. pilnveidot profesionālās terminoloģijas lietošanu;</p> <p>8.3. pilnveidot profesionālās praktiskās iemaņas;</p> <p>8.4. iepazīties ar kolēģu pieredzi;</p> <p>8.5. piedalīties profesionālajos semināros.</p>

### **Pavāra profesijas standarta izstrādes darba grupa:**

- Līvija Brūvere – Biznesa augstskola, Starptautiskā Tūrisma fakultāte, docētāja;
- Santa Graikste – Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija, izpilddirektore;
- Raimonds Zommers – restorāns "Kaļķu vārti", pavārs;
- Uldis Krebs – "Siera klubs", šefpavārs;
- Jānis Kaļķis – viesnīca "Hotel Jūrmala SPA" ēdienu un dzērienu nodaļa, vadītājs.

### **Pavāra profesijas standarta eksperti:**

- Jānis Strautnieks – Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija, valdes loceklis.