

Nazwa:	Technik żywienia i gospodarstwa domowego
Kod:	322002
Synteza:	Organizuje, nadzoruje i kieruje pracą podległego personelu w zakresie obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych, obsługi konsumentów oraz organizacji i technologii produkcji w otwartych i zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego.
Zadania zawodowe:	obsługiwanie maszyn i urządzeń gastronomicznych zainstalowanych w części handlowej i produkcyjnej zakładu oraz nadzorowanie prawidłowości eksploatacji tych urządzeń (maszyny do obróbki zimnej surowca, urządzenia grzejne: elektryczne i gazowe, automaty i półautomaty, urządzenia chłodnicze, kasy rejestracyjne, kelnerskie itp.); organizowanie i nadzorowanie obsługi konsumentów oraz prac w dziale produkcyjnym placówek (w tym udzielanie instruktażu przywarsztatowego w zakresie obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych, obsługi konsumentów oraz organizacji i technologii produkcji); organizowanie i nadzorowanie przebiegu procesu produkcyjnego wszystkich asortymentów potraw zgodnie z obowiązującymi recepturami (odbiór jakościowy surowców i towarów, magazynowanie, obróbka wstępna, termiczna, wykończenie i dekorowanie, ekspedycja); dokonywanie organoleptycznej oceny potraw i napojów oraz ocenianie zgodności ich wykonania z przepisami kulinarnymi; pobieranie prób potraw i napojów do badań laboratoryjnych; nadzorowanie przestrzegania wymogów sanitarnych oraz bhp w placówkach gastronomicznych; ustalanie asortymentu produkcji i sprzedaży oraz specjalności zakładu stosownie do typu zakładu oraz podaży surowców i towarów; przygotowywanie pracowników do wprowadzenia nowych typów maszyn i urządzeń do produkcji i obsługi konsumentów oraz nowych technologii sporządzania potraw; organizowanie zaopatrzenia materiałowego i surowcowego dla placówek gastronomicznych, współdziałanie w opracowaniu planów dla zakładów gastronomicznych i rozliczanie się z ich wykonania; prowadzenie kalkulacji cen sprzedaży w zakładach gastronomicznych, organizowanie pracy magazynu (przechowywanie surowców i materiałów pomocniczych, prowadzenie dokumentacji magazynowej); opracowywanie jadłospisów oraz zestawów potraw i napojów, z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia; prowadzenie dokumentacji rozliczeniowej i technologicznej w placówkach gastronomicznych; prowadzenie gospodarki środkami materialnymi, finansowymi i kadrami w placówkach gastronomicznych; organizowanie i przeprowadzanie kontroli wewnętrznej, ocenianie prawidłowości rozwiązań funkcjonalno-użytkowych, wyposażenia, organizacji; opracowywanie projektów usprawnień i programów użytkowych dla inwestycji gastronomicznych; dokonywanie oceny założeń techniczno-organizacyjnych projektów

technologicznych lub projektów modernizacji i adaptacji placówek.