

Nazwa: Pracownik pomocniczy gastronomii

Kod: 941203

Synteza: Wykonuje prace pomocnicze, pod nadzorem kucharza, w obiektach gastronomicznych i przedsiębiorstwach produkujących gotowe wyroby i półprodukty kulinarne; sporządza różnego rodzaju półprodukty i potrawy, ciasta, napoje, desery; przygotowuje warzywa, owoce, mięso, ryby do dalszej obróbki; przechowuje i zabezpiecza żywność przed zepsuciem; utrzymuje czystość na stanowisku pracy; wydaje potrawy i napoje oraz porządkuje pomieszczenia gastronomiczne w części handlowo-usługowej.

Zadania zawodowe:

- pobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnych;
- przygotowywanie warzyw i owoców do dalszej obróbki cieplnej; obieranie, krojenie i rozdrabnianie ziemniaków, marchwi, pietruszki itp.;
- dokonywanie gastronomicznego rozbioru mięsa, drobiu i ryb;
- wykonywanie różnego rodzaju półproduktów i prostych potraw warzywnych, owocowych i mięsnych, rybnych, mącznych, ciast i deserów zgodnie z poleceniem kucharza;
- porcjowanie i dekorowanie wyrobów kulinarnych;
- przechowywanie i zabezpieczanie przed zepsuciem surowców, półproduktów i wyrobów gotowych;
- wykonywanie czynności pomocniczych związanych z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych na salę;
- wspomaganie innych pracowników zakładu gastronomicznego w bieżących zadaniach;
- dbanie o porządek w kuchni; zmywanie naczyń, czyszczenie sprzętu kuchennego oraz układanie naczyń na półkach i w szafkach;
- utrzymywanie na bieżąco czystości na stanowisku pracy oraz porządkowanie pomieszczeń gastronomicznych po zakończeniu pracy;
- rozwijanie własnych kompetencji zawodowych oraz aktualizacja wiedzy z zakresu nowych urządzeń i maszyn stosowanych w gastronomii;
- przestrzeganie zasad etyki zawodowej, ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosowanie przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.

Dodatkowe zadania zawodowe:

- może świadczyć pomocnicze usługi gastronomiczne w punktach małej gastronomii, w szpitalach, szkołach, internatach, stołówkach, barach.