

## KUCHARZ

„Sporządza różne grupy i asortymenty potraw, ciast, napojów i deserów z zastosowaniem narzędzi, maszyn i urządzeń w pomieszczeniach produkcyjnych otwartych i zamkniętych zakładów żywienia zbiorowego.

Jego zadania obejmują:

- przygotowanie stanowiska pracy zgodnie z wymogami;
- pobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnych;
- zabezpieczanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przed zepsuciem;
- dokonywanie oceny kulinarnych surowców, półproduktów i wyrobów gotowych;
- prowadzenie wstępnej obróbki surowców (ręcznej, mechanicznej, termicznej);
- wykonywanie różnymi technikami i metodami, zgodnie z normami surowcowymi, asortymentów potraw z warzyw, owoców i grzybów, mleka i przetworów, jaj, mięsa zwierząt rzeźnych i przetworów mięsnych, dziczyzny, drobiu, ryb oraz potraw z podrobów, potraw półmięsnych i jarskich, wyrobów garmazeryjnych;
- przestrzeganie higieny produkcji;
- posługiwanie się narzędziami, maszynami i urządzeniami przy przygotowywaniu potraw i napojów oraz ich bieżąca konserwację;
- wykańczanie, porcjowanie, dekorowanie i estetyczne wydawanie wyrobów kulinarnych;
- wykonywanie potraw kuchni regionalnych i innych narodów;
- przygotowywanie potraw, napojów i deserów na przyjęcia okolicznościowe;
- sporządzanie podstawowych potraw dla różnych diet;
- utrzymywanie na bieżąco czystości na stanowisku pracy (mycie, wyparzanie, suszenie i polerowanie naczyń oraz sprzętu kuchennego), a także podporządkowanie pomieszczeń produkcyjnych po zakończeniu pracy;
- przestrzeganie przepisów bhp i ppoż. obowiązujących w zakładach żywienia zbiorowego.”<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Klasyfikacja zawodów i specjalności, 1996, Warszawa, Wydawnictwo Statystyczne, t. V, zeszyt 5, s. 24.