

KUCHARZ MAŁEJ GASTRONOMII

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 z zakresu małej gastronomii.

Jego zadania obejmują:

- przygotowanie stanowiska pracy zgodnie z wymogami małej gastronomii;
- pobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnych małej gastronomii;
- 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, potrawa półmięsnych i jarskich, wyrobów garmażeryjnych w zakresie małej gastronomii;
- 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 w zakresie małej gastronomii;
- utrzymywanie na bieżąco czystości na stanowisku pracy (mycie, wyparzenie, suszenie i polerowanie naczyń oraz sprzętu kuchennego), a także podporządkowanie pomieszczeń produkcyjnych po zakończeniu pracy;
- przestrzeganie przepisów bhp i ppoż. obowiązujących w małej gastronomii.