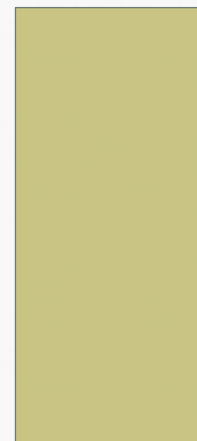


ZASADY ORGANIZACJI STANOWISK PRACY. CZĘŚĆ 1 TEMATU.

BIHPWG
IZABELA ŻERO



- Bardzo proszę zrobić notatkę na podstawie prezentacji oraz zadania, które są zamieszczone w ostatnim slajdzie.

1. ZASADY ORGANIZACJI STANOWISK PRACY KUCHARZA

a) Miejscem pracy kucharza są najczęściej:

- Zakłady gastronomiczne typu otwartego (dostępne dla ogółu, w tym restauracje hotelowe, gastronomia sieciowa, firmy cateringowe itp..)
- Zakłady gastronomiczne typu zamkniętego (np. stołówki w szkołach, szpitalach itp.)



b) Zadania zawodowe kucharza:

- Przyjmowanie surowców i półproduktów żywnościowych do produkcji, przechowywanie żywności i zabezpieczanie jej przed zepsuciem
- Ocena surowców, półproduktów i wyrobów gotowych oraz właściwe gospodarowanie nimi
- Obliczanie wartości odżywczej i energetycznej potraw
- Obsługiwanie maszyn i urządzeń gastronomicznych oraz nadzorowanie ich prawidłowej eksploatacji
- Organizowanie i nadzorowanie przebiegu procesu produkcyjnego
- Obróbka wstępna i przygotowanie półproduktów do obróbki cieplnej
- Wykańczanie potraw i napojów, dekorowanie oraz porcjowanie
- Ekspedycja potraw i napojów
- Ocena organoleptyczna potraw i napojów
- Ocena zgodności wykonania potraw i napojów z ich recepturami
- Pobieranie prób potraw i napojów do badań laboratoryjnych
- Nadzorowanie przestrzegania wymogów sanitarnych w placówkach gastronomicznych
- Obsługa programów komputerowych do prowadzenia gospodarki magazynowej i do rejestrowania zamówień kelnerskich

*Technik żywienia i usług gastronomicznych ma te same umiejętności, które są potrzebne w pracy kucharza.

c) Zadania zawodowe technika żywienia i usług gastronomicznych:

- Odbiór jakościowy surowców i towarów, magazynowanie
- Ustalanie asortymentu produkcji i sprzedaży, specjalności zakładu oraz podaży surowców i towarów
- Przygotowywanie pracowników do wprowadzenia nowych typów maszyn, urządzeń oraz nowych technologii sporządzania potraw
- Organizowanie zaopatrzenia
- Prowadzenie kalkulacji cen sprzedaży, organizowanie pracy magazynu
- Opracowywanie jadłospisów oraz zestawów potraw i napojów, z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia
- Prowadzenie dokumentacji rozliczeniowej i technologicznej
- Prowadzenie gospodarki środkami materialnymi, finansowymi, kadrami i płacami
- Organizowanie i przeprowadzanie kontroli wewnętrznej
- Opracowywanie projektów usprawnień dla inwestycji gastronomicznych
- Dokonywanie oceny techniczno-organizacyjnej projektów technologicznych lub modernizacji i adaptacji placówek
- Organizowanie i nadzorowanie obsługi konsumentów oraz prac w dziale produkcyjnym

d) Pozostałe stanowiska zajmowane przez pracowników w zależności od wielkości i specyfiki zakładu:

- Stanowisko obróbki wstępnej brudnej
- Stanowisko obróbki wstępnej czystej
- Stanowisko produkcji potraw z mięsa
- Stanowisko produkcji ciast
- Stanowisko obróbki cieplnej
- Stanowisko ekspedycji potraw i napojów
- Stanowisko mycia naczyń

2. HARMONOGRAM CZYNNOŚCI NA STANOWISKU PRACY KUCHARZA

a) **Czynności przed rozpoczęciem pracy:**

- Założenie odzieży i obuwia roboczego lub ochronnego
- Zdjęcie biżuterii
- Wyjęcie z kieszeni zbędnych przedmiotów
- Przygotowanie niezbędnych środków ochrony osobistej
- Zaplanowanie czynności
- Przygotowanie odpowiednich narzędzi i urządzeń
- Zgłoszenie uszkodzeń lub braków
- Właściwe rozmieszczenie narzędzi
- Sprawdzenie odpowiedniego działania maszyn i urządzeń
- Przygotowanie odpowiedniej ilości surowców

*Część druga tematu będzie realizowana za tydzień.

ZADANIA DOMOWE DO CZĘŚCI PIERWSZEJ:

1. Co oznacza pojęcie *mise en place*?
2. Co rozumiesz pod pojęciem stanowisko pracy kucharza?
3. Jakie czynniki mogą powodować uczucie niewygody na stanowisku pracy?

Termin nadsyłania zadań: 5.04.2020

Adres: izabelazero@wp.pl