

OPIS ZANIMANJA: POMOĆNI KUHAR I SLASTIČAR

1. KRATAK OPIS ZANIMANJA

Pomoćni kuhar i slastičar je dio tima osoblja ugostiteljske kuhinje. Najaktivniji je u poslovima pripreme namirnica, pomoći pri prigrutovljavanju namirnica te poslovima čišćenja i pranja, nakon obavljenog posla.



2. POTREBNO OBRAZOVANJE

Učenik se može upisati u program obrazovanja za pomoćnog konobara nakon završene osnovne škole, a program traje tri godine nakon kojih učenik stječe nižu stručnu spremu i naziv pomoćni pekar.

3. OPIS POSLOVA

- pomaganje u primanju namirnica, skladištenju, mehaničkoj obradi namirnica uz pomoć alata i strojeva, prema uputama kuhara
- pomaganje u prigrutovljavanju namirnica
- sudjelovanje u izdavanju jela (po potrebi)
- pripremanje stolnog rublja, bijelog posuđa za salu (po potrebi), bijelog i crnog posuđa za ručno i strojno pranje
- ručno i strojno pranje posuđa
- slaganje opranog i osušenog posuđa na predviđena mjesta
- redovito iznošenje smeća i napoja

4. ZNANJA, VJEŠTINE I POTREBNE OSOBINE

Za pomoćnog kuhara i slastičara nužna su elementarna znanja: osnove čitanja i pisanja, osnovne računске operacije, znanja o zaštiti na radu i higijenskim standardima po pravilima EU. U ovom zanimanju važna je:

- pokretljivost učenika (više dvostrane grube motorike, nego fine motorike),
- izdržljivost (dugo stajati na jednom mjestu)
- snaga (dići teret, popeti se stubama),
- fizička fleksibilnost (čučnuti, sagnuti se),
- otpornost na promjene temperature (iz vruće kuhinje u rashladnu komoru),
- ravnoteža,

- otpornost na rad s deterdžentima i kemikalijama
- koordinacija oko-ruka, a pokazalo se da i slabovidni učenici mogu biti uspješni.
- Što se tiče psihičke zahtjevnosti ističe se:
- spremnost na izvršenje rada po uputama, jer su po pomoćnom zanimanju jako upućeni na suradnju, općenito timski rad,
- motivacija za zanimanje,
- želja za učenjem (osobito kod učenika boljih intelektualnih sposobnosti),
- predanost poslu (osobito kod učenika nižih intelektualnih sposobnosti),
- samokontrola,
- etičnost (ponašanje u skladu s vrijednostima tvrtke u kojoj radi).

5. UVJETI RADA

Pomoćni kuhar i slastičar osposobljen je za rad u standardnim uvjetima. Sve prostorije građene su i opremljene tako da se u njima može dobro održavati higijena, važno je osigurati pritjecanje svježeg zraka i odvođenje nečistog, adekvatnu rasvjetu i temperaturu, izolaciju od buke, odgovarajuće instalacije, suvremenu kuhinjsku opremu. Neophodno je odrediti točan vremenski slijed radnih zadataka i vrijeme odmora i blagovanja. Higijenske prostorije u kojima su i garderobe trebale bi biti sa ormarićima i ključevima za svakog radnika, a uz njih kupaonica s tuševima i toaleti.

6. ZDRAVSTVENE KONTRAINDIKACIJE

U poglavlju znanja, vještine i potrebne osobine naglašeno je što čini uspješnog pomoćnog kuhara i slastičara, te svi koji imaju zdravstvene kontraindikacije u tim područjima, trebaju razmisliti o upisu u ovo zanimanje. Jedino što se tiče psihičke zahtjevnosti posla mnogi učenici tijekom tri godine školovanja sazriju i dobiju potrebne vještine samokontrole, socijalizacije, poslušnosti uputama pod vodstvom kuhara, odnosno formiramo ih za timski rad.

7. MOGUĆNOST ZAPOŠLJAVANJA

U svakoj tvrtki koja ima kuhinjski blok.

8. SRODNA ZANIMANJA

- pomoćni pekar
- pomoćni konobar
- spremačica
- servirka