

PRACOWNIK POMOCNICZY GASTRONOMII

Kod zawodu 941203

Pracownik pomocniczy gastronomii wykonuje prace pomocnicze w obiektach, które świadczą usługi gastronomiczne. To zawód skierowany do osób z lekką niepełnosprawnością intelektualną. Zadania pracownika są odtwórcze, powtarzalne i przewidywalne. Pomocnik pracowniczy gastronomii może pracować zarówno na zapleczu gastronomicznym, jak i jako wsparcie na sali obsługi klienta. Osoba pracująca na tym stanowisku otrzymuje wsparcie ze strony pracowników głównych lokalu.

Pracownik pomocniczy gastronomii:

- Utrzymuje porządek na stanowiskach pracy oraz w obiekcie gastronomicznym
- Prowadzi obróbkę wstępną produktów spożywczych
- Przygotowuje półprodukty, które przekazuje do dalszej obróbki
- Przygotowuje proste potrawy i napoje zgodnie z obowiązującymi recepturami
- Rozróżnia produkty używane w miejscu pracy
- Potrafi określić zdatność produktu do użytku
- Wykonuje prace pomocnicze związane z obsługą gości: przygotowuje zastawę stołową do serwisu, przygotowuje stoły do serwisu, sprząta je na bieżąco, pomaga w przygotowaniu napojów
- Wie jak czyścić szczególnie powierzchnie i urządzenia, robi to zgodnie z instrukcją obsługi
- Kontroluje stan gotowości urządzeń do pracy
- Rozpoznaje i zgłasza usterki/niepoprawne działanie urządzeń
- Umiejętnie przyjmuje produkty do magazynów i chłodni zgodnie z obowiązującymi przepisami
- Bezpiecznie korzysta ze sprzętu gastronomicznego zgodnie z instrukcją obsługi
- Działa zgodnie z harmonogramem dnia
- Segreguje odpady i śmieci zgodnie z obowiązującymi zasadami
- Zna i stosuje zasady BHP i ppoż dla obiektów gastronomicznych.

