

PRACOWNIK POMOCNICZY GASTRONOMII

Co lubi pracownik pomocniczy gastronomii?

- Pomagać w przygotowaniu dań mięsnych, mącznych, warzywnych oraz napojów
- Pomagać w wydawaniu dań
- Porządek w magazynie żywności

Czym się zajmuje?

- Wstępną obróbką produktów (sortowanie, układanie, mycie, obieranie itp.)
- Pomaga kucharzowi zgodnie z jego wskazówkami
- Dbą o czystość naczyń, maszyn i urządzeń
- Pomaga w wydawaniu posiłków
- Utrzymuje porządek w magazynie żywności
- Porcuje i pakuje przygotowane dania

Jak to robi?

- Dokładnie
- Z zachowaniem zasad bezpieczeństwa
- Wykonując polecenia pracowników kuchni

Gdzie może pracować?

W wielu miejscach:

- w restauracjach
- w stołówkach
- w hotelach
- w domach weselnych
- w fabrykach żywności

Gdzie można się tego nauczyć?

W Branżowej Szkole I stopnia (dla uczniów z orzeczeniami o potrzebie kształcenia specjalnego), nauka zawodu w pracowniach na terenie szkoły.

O możliwości uczenia się tego zawodu zadecyduje lekarz medycyny pracy

Pewne problemy zdrowotne mogą być przeciwwskazaniem.

Jak zdobywa kwalifikacje?



