



ZAWÓD: KUCCHARZ, POMOC KUCHENNA

W tym tygodniu dowiemy się, na czym polega praca kucharza, ale też pomocy kuchennej - czyli stanowiska, na którym często pracują osoby z niepełnosprawnością.

Poznają także Państwo wszystkie procedury, przez które trzeba przejść, aby móc pracować w gastronomii.

Również nasz cotygodniowy trening ekonomiczny będzie związany z zagadnieniami kulinarnymi.

Zapraszam do zapoznania się z materiałem i kartą pracy.



Obejrzyj filmy prezentujące zawód kucharza
(klikając 2 razy na film lub kopiując link do przeglądarki).

https://www.youtube.com/watch?v=C_XymxWZ0oU



<https://www.youtube.com/watch?v=9NThSu5kU58>



Zastanów się i odpowiedz na pytania:

W jakich miejscach może pracować kucharz?

.....
.....
.....

Jakie czynności wykonuje w swojej pracy?

.....
.....
.....

Które z tych czynności Ty potrafisz wykonywać?

.....
.....
.....

Jakie cechy powinien posiadać kucharz?

.....
.....
.....

Które z tych cech posiadasz Ty?

.....
.....
.....

Jakimi narzędziami i sprzętami musi umieć posługiwać się kucharz?

.....
.....
.....

Które z nich Ty umiesz używać / obsługiwać?

.....
.....
.....

Kucharz a pomoc kuchenna

Osoba na tym stanowisku, jak sama nazwa wskazuje, zajmuje się wykonywaniem prac pomocniczych w kuchni. Pomoc kuchenna nie podejmuje decyzji dotyczących przyrządzenia poszczególnych potraw, ale przygotowuje je pod nadzorem kucharza. Może pracować we wszelkiego rodzaju lokalach gastronomicznych – restauracjach, barach, knajpach, stołówkach itp. Pomoc kuchenna zobowiązana jest do noszenia odpowiedniego ubioru – białego fartucha i czepka.

Czym się zajmuje pomoc kuchenna? (zakres obowiązków):

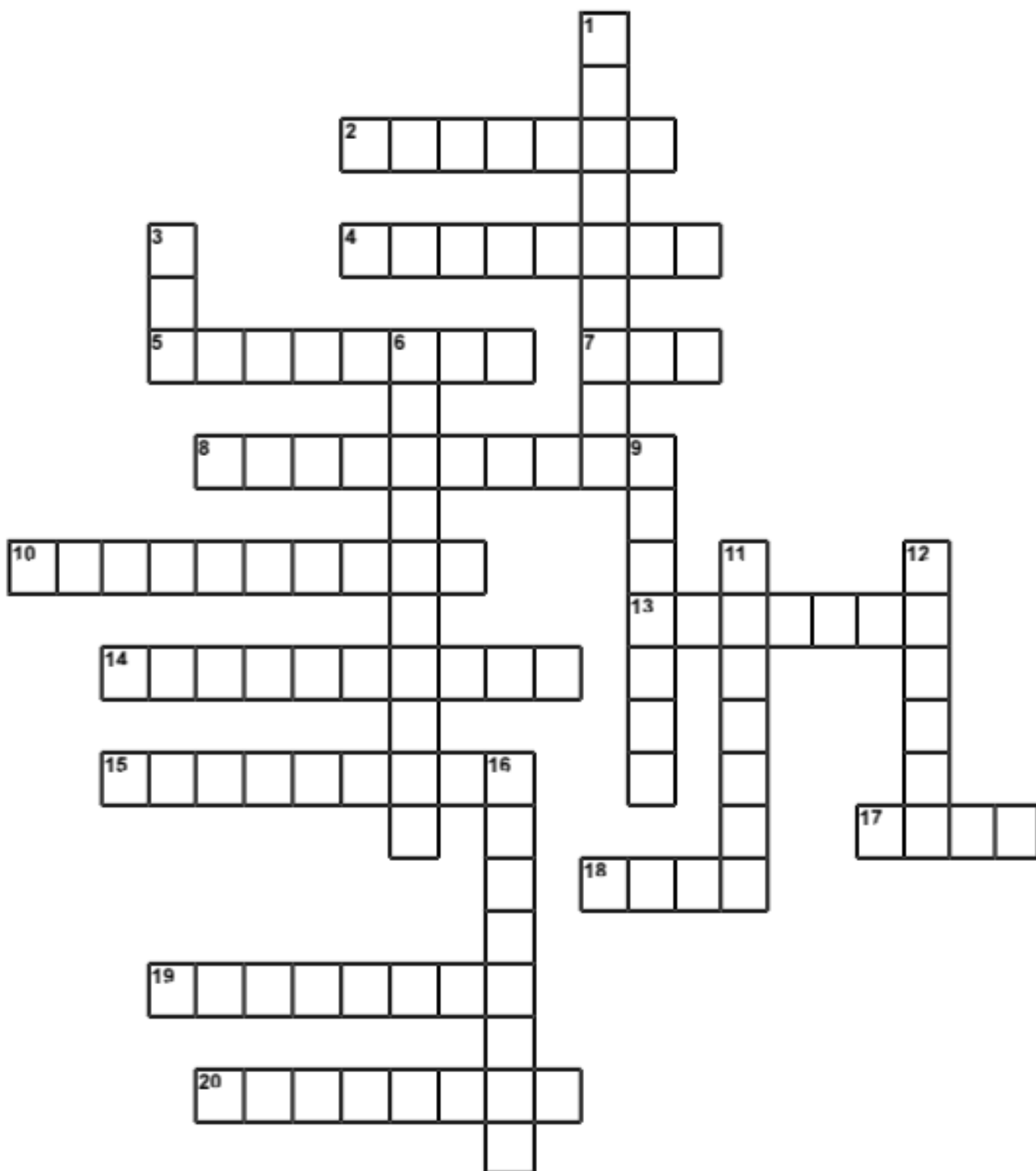
- utrzymanie porządku, zmywanie naczyń, czyszczenie sprzętów
- przygotowywanie warzyw i owoców – obieranie, krojenie
- gastronomiczny rozbiór mięsa
- wykonywanie różnego rodzaju potraw zgodnie z poleceniem kucharza
- porcjowanie i dekorowanie wyrobów kulinarnych
- zabezpieczanie przed zepsuciem surowców, półproduktów i wyrobów gotowych
- przestrzeganie przepisów bhp i przeciwpożarowych

Wymagania

Pomoc kuchenna nie musi posiadać wykształcenia gastronomicznego – chyba, że osoba sprawująca tę funkcję traktuje ją jako wstęp do kariery kucharza. Wówczas ukończenie (ewentualnie bycie w trakcie) studium lub technikum gastronomicznego jest obowiązkowe. Pracując w kontakcie z żywnością należy mieć aktualną książeczkę sanitarno-epidemiologiczną, potwierdzającą brak nosicielstwa chorób zakaźnych.

Pomoc kuchenna powinna być osobą komunikatywną, samodzielną, ale umiejącą pracować w zespole. Liczy się również zaangażowanie, pozytywna energia, sprawność w działaniu oraz dokładność. Przydatny może być także zmysł estetyczny.

Rozwiąż krzyżówkę z hasłami dotyczącymi pracy kucharza i pomocy kuchennej. Rozwiązanie krzyżówki w kolejnym materiale.



Poziomo:

2. opis przygotowania potrawy
4. sprzęt do zmywania naczyń
5. rodzaj głębokiego talerza nieco mniejszego niż miska
7. podstawowe narzędzie pracy każdego kucharza
8. popularny program telewizyjny, w którym jednym z jurorów jest Magda Gessler
10. urządzenie podobne do zmywarki, które dezynfekuje naczynia bardzo gorącą wodą
13. bardzo trudno jest go zmyć np. z talerza, szczególnie zimną wodą
14. przyrząd służący do obierania warzyw i owoców
15. zajmuje się przygotowaniem deserów
17. daszek z wyciągiem, urządzenie elektryczne służące do odprowadzania oparów kuchennych
18. potrawa w formie płynnej
19. przygotowanie posiłku na patelni
20. inaczej czyszczenie talerzy, szklanek, garnków itp.

Pionowo:

1. pozbawianie skórki warzyw i owoców
3. skrót od "bezpieczeństwo i higiena pracy"
6. najważniejszy wśród kucharzy, kieruje kuchnią
9. ubranie ochronne stosowane przy pracy w kuchni
11. miejsce, gdzie się gotuje
12. osoby pracujące na kuchni muszą mieć go na głowie
16. dzielenie (np. warzyw) na mniejsze części