

Nazwa: Szef kuchni (kuchmistrz)

Kod: 343402

Synteza: Organizuje i nadzoruje pracę podległego personelu kuchennego oraz prowadzi instruktaż technologiczno-techniczny w zakresie produkcji kulinarnej w zamkniętych i otwartych zakładach żywienia zbiorowego.

planowanie produkcji i ustalanie asortymentu produkcji;
sporządzanie zapotrzebowania na surowce do produkcji;
przyjmowanie surowców do produkcji i ich ocena;
przeprowadzanie oceny jakości półproduktów i wyrobów gotowych (ocena organoleptyczna, kulinarna), pobieranie próbek;
planowanie jadłospisów i prawidłowe zestawianie potraw;
nadzorowanie przebiegu procesów technologicznych zgodnie z normami, obowiązującymi recepturami i wymogami sanitarnymi w poszczególnych pomieszczeniach produkcyjnych;
prowadzenie instruktażu w zakresie metod i technik sporządzania wyrobów kulinarnych;
Zadania zawodowe: wprowadzanie i sporządzanie nowych potraw wg nowych (własnych) receptur i przepisów;
przygotowywanie personelu do wprowadzania nowych wyrobów i nowoczesnego sprzętu technicznego;
nadzorowanie wydawania potraw z kuchni;
prowadzenie dokumentacji dotyczącej rozliczeń produkcji (rozliczeń materiałowo-technologicznych);
opracowywanie harmonogramów pracy dla personelu kuchni na poszczególnych stanowiskach, nadzorowanie i rozliczanie czasu pracy, ocenianie pracy podległego personelu;
nadzorowanie przestrzegania przez podległy personel przepisów bhp i ppoż. oraz wymogów higieniczno-sanitarnych obowiązujących w zakładach żywienia zbiorowego.