

Nazwa: Pizzer

Kod: 512002

Synteza: Pizzer odpowiada za cały proces wytworzenia pizzy - od sporządzenia ciasta, poprzez pieczenie, aż do przygotowania dodatków i sosów; zajmuje się przygotowywaniem różnych rodzajów pizzy zgodnie z zamówieniami klientów. Pizzer pracuje w pizzerii, restauracji lub pubie.

Zadania zawodowe:

- przestrzeganie zasad technologii i estetyki wyrobów;
- przygotowanie pizzy na bazie konkretnych przepisów kulinarnych;
- przygotowywanie sosów do pizzy oraz sałatek;
- przygotowanie produktów do wyrobu pizzy;
- przyjmowanie zamówień, wydawanie zamówień;
- obsługiwanie specjalistycznego pieca do pieczenia pizzy;
- współpracowanie z personelem;
- prawidłowe przechowywanie produktów spożywczych;
- dbanie o higienę miejsca pracy;
- przestrzeganie zasad etyki zawodowej, tajemnicy służbowej, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosowanie przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska wymaganych na stanowisku pracy.

Dodatkowe zadania zawodowe:

- komunikowanie się z klientami.