PRACOWNIK POMOCNICZY GASTRONOMII

PRACOWNIK POMOCNICZY GASTRONOMII

Wspiera w pracy kuchni oraz dba o porządek i higienę:

Główne Obowiązki

🍽️ Pomoc przy przygotowywaniu posiłków:

- obieranie, mycie i krojenie warzyw oraz owoców
- przygotowywanie prostych potraw i dodatków
- porcjowanie składników i dań

🧼 Utrzymanie czystości:

- mycie naczyń, garnków i sprzętu kuchennego
- sprzątanie stanowisk pracy i powierzchni roboczych
- dbanie o czystość kuchni, zaplecza i magazynów

🥦 Prace magazynowe:

- przyjmowanie dostaw żywności
- sprawdzanie jakości i terminów przydatności produktów
- prawidłowe przechowywanie artykułów spożywczych

Główne Obowiązki

👨‍🍳 Wsparcie personelu kuchni:

- przygotowywanie stanowisk pracy dla kucharzy
- dostarczanie składników potrzebnych do gotowania
- pomoc przy prostych czynnościach kuchennych

⚠️ Przestrzeganie zasad:

- Kontrola i zarządzanie zapasami produktów spożywczych
- składanie zamówień
- oraz monitorowanie stanów magazynowych

Umiejętności i kwalifikacje

Umiejętności kulinarne:

Biegła znajomość technik kulinarnych oraz umiejętność przygotowywania różnorodnych potraw.

Kreatywność:

Zdolność do tworzenia nowych smaków i potraw, a także wprowadzania innowacji w menu.

Zdolności manualne:

Precyzyjna praca z narzędziami kuchennymi oraz zdolność do szybkiego i dokładnego przygotowywania potraw.

Ścieżka Kariery

PRACOWNIK POMOCNICZY GASTRONOMII

to stanowisko jest często pierwszym etapem pracy w gastronomii i daje możliwość awansu na pomoc kucharza lub kucharza 👨‍🍳

Zajęcia praktycznej nauki zawodu.

PRACOWNIK POMOCNICZY GASTRONOMII

Gulaš
mešanica

KMETICA
ŠMETANKA
30%

ANETA
PUCHOWSKA