

PRACA W ZAWODZIE: POMOCNIK KUCHARZA



Praca pomocnika kucharza polega na codziennym wykonywaniu czynności tj.:

- przygotowywanie składników i posiłków potrzebnych kucharzowi;
- obieranie, krojenie, siekanie, szatkowanie owoców i warzyw;
- porcjowanie i dekorowanie potraw;
- zabezpieczanie potraw, półproduktów i surowców przed zepsuciem;
- troska się o porządek, czystość miejsca pracy i zaplecza;
- czyszczenie sprzętu, mycie naczyń, uzupełnianie środków czystości.

Ze względu na kontakt z żywnością wymagana jest aktualna książeczka sanitarno-epidemiologiczna, potwierdzająca brak chorób zakaźnych.

Kto sprawdzi się w tym zawodzie?

Przede wszystkim osoby **dokładne, samodzielne, z podzielną uwagą, lubiące pracę w zespole** w restauracjach, pubach. Więcej informacji poniżej:

<https://sprzedajemy.pl/poradnik/czym-zajmuje-sie-pomocnik-kuchenny-jakie-ma-obowiazki-czym-zajmuje-sie-pomoc-kuchenna-d8fcd7-art3052>

KELNER I POMOCNIK KELNERA



Kelner i pomocnik kelnera zajmują się obsługą gości restauracji, baru, hotelu.

Na czym dokładnie polega ich praca dowiedzie się otwierając link poniżej:

<https://dobrekadry.pl/wp-content/uploads/2019/04/Kelner-opis-zawodu-PL.pdf>

Drogi Rodzicu i Uczniu!

Proszę o wpisanie samodzielnie lub z pomocą Rodzica tematów i notatek do zeszytu. Teksty można zastępować lub uzupełniać ilustracjami z reklam i gazet. Spróbujcie wykonać z rodziną potrawę wg przepisu Karola Okrasy, Pascala Brodnickiego lub Ewy Wachowicz. Inspiracji poszukajcie na ich stronach internetowych. Możecie wcielić się w rolę kelnera.

Pamiętajcie – najważniejsze są praktyczne umiejętności!

Pochwalcie się potrawami, wyślijcie zdjęcie na mój Messenger lub adres służbowy: BOGUSŁAWA STRYZ Ź b.stryz@zssdebica.edu.pl