



PRACOWNIK POMOCNICZY GASTRONOMII

Symbol cyfrowy zawodu: **941203** Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji: **II**

Opis zawodu

Pracownik pomocniczy gastronomii to osoba wspierająca zespół kuchenny i obsługę w codziennym funkcjonowaniu obiektów gastronomicznych (restauracji, barów, stołówek). Do jego głównych obowiązków należy dbanie o czystość, pomoc przy wstępnej obróbce produktów oraz przygotowywanie sali i zaplecza do pracy. Jest to zawód o charakterze wykonawczym, wymagający umiejętności pracy w zespole oraz przestrzegania zasad higieny żywności.

Główne zadania i czynności zawodowe

- **Prace porządkowe:** mycie naczyń, sprzętów kuchennych oraz utrzymywanie czystości w pomieszczeniach produkcyjnych i na sali konsumpcyjnej.
- **Magazynowanie żywności:** pomoc przy przyjmowaniu dostaw oraz właściwe rozmieszczanie produktów w magazynach i chłodniach.
- **Pomoc w produkcji dań:** mycie, obieranie i rozdrabnianie warzyw, owoców oraz innych półproduktów (obróbka wstępna).
- **Obsługa i ekspedycja:** pomoc przy wydawaniu posiłków i napojów bezalkoholowych oraz nakrywanie stołów.
- **Prace pomocnicze:** wykonywanie prostych czynności zleconych przez kucharza lub kierownika obiektu.

Ścieżki edukacyjne i kwalifikacje

Zawód ten opiera się na jednej kwalifikacji:

1. **HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne.**

Dostępne drogi uzyskania zawodu:

- **Branżowa szkoła I stopnia:** 3-letni cykl nauki.
- **Kwalifikacyjne Kursy Zawodowe (KKZ):** Możliwość zdobycia uprawnień w trybie pozaszkolnym.

Kształcenie w tym zawodzie jest przeznaczone wyłącznie dla osób z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim.

Wymagania i predyspozycje

- **Sumiennosc:** dokładne wykonywanie zadań związanych z higieną i czystością.
- **Umiejętnosc współpracy:** praca w gastronomii to zawsze gra zespołowa.
- **Dyscyplina i punktualność:** gastronomia opiera się na sztywnych godzinach wydawania posiłków.
- **Sprawność fizyczna:** praca wymaga wielogodzinnego stania oraz przenoszenia produktów.
- **Zainteresowanie pracami kuchennymi:** chęć nauki podstawowych technik obróbki żywności.

Warunki pracy

- **Miejsce pracy:** restauracje, hotele, bary szybkiej obsługi, stołówki szkolne, zakładowe oraz cateringi.
- **Charakter pracy:** praca wewnątrz budynku, często w warunkach podwyższonej temperatury i wilgotności (kuchnia). Wymaga noszenia odzieży ochronnej (fartuch, czepki, rękawiczki).
- **Narzędzia:** maszyny do mycia naczyń (zmywarki, wyparzarki), proste narzędzia tnące, obieraczki, wagi kuchenne oraz środki do utrzymania czystości.

Perspektywy zatrudnienia

- **Lokale gastronomiczne:** od małych kawiarni po duże restauracje hotelowe.
- **Placówki zbiorowego żywienia:** szpitale, przedszkola, sanatoria.
- **Firmy cateringowe:** przygotowywanie posiłków na wynos i obsługę imprez.
- **Punkty typu "fast food":** gdzie liczy się sprawność i tempo pracy.