

Kształcenie:

Szkoły:

Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi
Technikum i Zasadnicza Szkoła Zawodowa
ul. Sienkiewicza 88, Łódź
Tel.: (42) 636-12-33
www.gastronomik.neostrada.pl

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Brzezinach
Technikum i Zasadnicza Szkoła Zawodowa
ul. Konstytucji 3 Maja 5, Brzeziny
Tel.: (46) 874-47-99
www.zspbrzeziny.szkoły.lodz.pl

Zespół Szkół Zawodowych Nr
Technikum i Zasadnicza Szkoła Zawodowa
ul. Kościuszki 11, Kutno
Tel.: (24) 355-59-61,
www.troczewski.pl

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 4
Technikum i Zasadnicza Szkoła Zawodowa
ul. Sienkiewicza 10/12, Piotrków Trybunalski
Tel.: (44) 732-70-58
www.zsp4.com

Zasadnicza Szkoła Zawodowa
dla Dorosłych Spółki Oświatowej „Prymus”
ul. Sienkiewicza 88, Łódź
Tel. + 48 (42) 636-60-90
www.prymus.edu.lodz.pl

PROFESJA Policealna Szkoła Rozwoju
Zawodowego w Łodzi
ul. Piotrkowska 16, Łódź
Tel: (42) 630-13-16,
www.profesja.edu.pl

Więcej informacji
o zawodzie znajdziesz w:

Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej: w Łodzi:

ul. Wólczańska 49, 90-608 Łódź,
Tel. (42) 66 30 255, 66 30 273

oraz oddziałach:

w Piotrkowie Trybunalskim:

ul. Starowarszawska 4, 97 - 300 Piotrków Tryb.
Tel. (44) 649 60 87

w Sieradzu:

ul. 3 Maja 7, 98 - 200 Sieradz
Tel. (43) 822 81 84, 822 81 86

w Skierniewicach:

ul. Jagiellońska 28, 96 - 100 Skierniewice
Tel. (46) 833 39 74, 833 36 50



Wojewódzki Urząd
Pracy w Łodzi



Pomoc kuchenna

Klasyfikacja Zawodów i Specjalności: 941201



Wojewódzki Urząd Pracy w Łodzi
Centrum Informacji
i Planowania Kariery Zawodowej

Łódź 2014

Celem pracy pomocy kuchennej jest wykonywanie różnych czynności związanych z przygotowaniem i wstępną obróbką artykułów spożywczych, które są używane przez kucharza do sporządzania dań i posiłków.

Zadania zawodowe:

- pomaganie kucharzowi w przygotowaniu jedzenia (np. myjąc i obierając owoce i warzywa, krojąc chleb, mięso);
- odmierzanie i mieszanie odpowiednich składników, np. używając wagi i innych narzędzi;
- nakładanie dań na talerze lub inne odpowiednie naczynia;
- przygotowywanie prostych dań lub dodatków, np. sosów, kanapek, zup, deserów;
- kontrolowanie stanu zapasów i informowanie przełożonego o potrzebie złożenia zamówienia;
- rozpakowywanie i umieszczanie w odpowiednim miejscu produktów;
- utrzymywanie miejsca pracy w czystości (np. sprzątanie blatów, mycie sprzętu kuchennego, szafek);
- sprzątanie kuchni (np. zmiatanie i mycie podłóg, wynoszenie śmieci);
- opłukiwanie i mycie naczyń oraz układanie ich w odpowiednim miejscu.

Warunki podjęcia pracy w zawodzie:

Osoba pracująca jako pomoc kuchenna powinna mieć wykształcenie gastronomiczne (zasadnicze zawodowe, techniczne, policealne).

Niezbędne jest także orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

Wydanie takiego orzeczenia poprzedza wykonanie badań do celów sanitarno-epidemiologicznych prowadzonych przez placówki Państwowej Inspekcji Sanitarno-Epidemiologicznej.

Mają one służyć wykryciu tego, czy osoba, która będzie pracować w kontakcie z żywnością nie jest zakażona pałeczkami duru brzuszego, durów rzekomych A, B i C, innymi pałeczkami z rodzaju Salmonella, i Shigella. Dodatkowe badanie lekarskie mają wykryć podejrzenia na nosicielstwo prątków gruźlicy oraz innych czynników chorobotwórczych, które wywołują stany chorobowe, które wykluczają pracę przy żywności serwowanej innym.

Wymagania psychofizyczne:

Podstawowym wymogiem jest schludność i dbałość o higienę osobistą oraz stosowanie zasad higieny w praktyce, w odniesieniu do produktów i surowców spożywczych.

Ważne jest, aby pomoc kuchenna miała wiedzę z zakresu dietetyki i zbiorowego żywienia oraz zainteresowania z obszaru gastronomii.

Pomoc kuchenna powinna być dokładna, a zarazem szybka w pracy. Typ zajęć sprawia, że często musi się ona zajmować różnymi czynnościami jednocześnie. Ważna jest także zdolność koncentracji i podzielność uwagi (wykonywanie kilku czynności naraz). Ważne są także: zręczność rąk i palców (np. przy siekaniu, krojeniu), koordynacja wzrokowo-ruchowa (np. przy odciedzaniu ziemniaków

i makaronu, manipulowaniu naczyniami itp.) oraz zdolność do pracy pod presją czasu (spiętrzenie pracy w kuchni np. w porach posiłków). Osoby pracujące w tym zawodzie powinien cechować ogólnie dobry stan zdrowia fizycznego i psychicznego.

Przeciwwskazania do wykonywania zawodu:

W kuchni nie zatrudnia się osób niedowidzących., niedosłyszających, z chorobą psychiczną a także osób z dysfunkcją kończyn dolnych i górnych.

Bezwzględny przeciwwskazaniem do podjęcia pracy w tym zawodzie są: nosicielstwo jakichkolwiek chorób zakaźnych i pasożytniczych, choroby skóry i układu nerwowego, alergie pokarmowe, zaburzenia bądź utrata zmysłu smaku, choroby płuc i przewodu pokarmowego.

Możliwości i szanse zatrudnienia:

Pomoc kuchenna może być zatrudniona w restauracjach, hotelach, barach, pubach, stołówkach, pensjonatach, w firmach cateringowych, domach wczasowych, w stołówkach zakładowych i szkolnych, sanatoriach.

Płace:

Wynagrodzenie osób pracujących w tym zawodzie zbliżone jest do aktualnie obowiązującej stawki płacy minimalnej. W 2014 r. jest to kwota 1680 zł brutto.