

Technik żywienia i gospodarstwa domowego

322002

Inna nazwa zawodu: nie występują

Zadania i czynności

Technik żywienia zbiorowego zajmuje się organizowaniem, kierowaniem i nadzorowaniem prac podległego personelu w zakładzie żywienia zbiorowego lub bezpośrednio produkcją potraw. W szczególności zadaniem technika żywienia zbiorowego jest: poznanie i uwzględnianie w praktyce procesów technologicznych i zmian zachodzących w produktach żywnościowych w czasie przetwarzania ich na potrawy (technik technologii żywienia zbiorowego), bezpośrednie przygotowywanie potraw zgodnie z obowiązującymi zasadami, aktualną wiedzą i możliwościami technicznymi (kucharz, garmażer), przeprowadzanie kalkulacji potraw (kalkulator i rozliczeniowiec), nadzorowanie pracy placówek lub grupy osób (kierownik zmiany, sali, kuchni, kontroler, technik technologii żywienia zbiorowego).

W żywieniu zbiorowym wykorzystuje się naukowo opracowane procesy przetwórcze i sposoby zabezpieczania wyprodukowanych potraw przed stratami wartości odżywczych. Technik żywienia zbiorowego przestrzega podstawowych norm surowcowych określonych dla poszczególnych rodzajów potraw, a także właściwego posługiwania się sprzętem. Obsługuje maszyny i urządzenia oraz nadzoruje ich eksploatację (maszyny do obróbki zimnej surowca, urządzenia grzejne elektryczne i gazowe, grill, toster, frytkownica, wilk, zmywarka, piekarniki i kuchnie, urządzenia chłodnicze, kasy rejestracyjne i kelnerskie). Dokonuje odbioru jakościowego surowców i towarów, nadzoruje i organizuje cały przebieg procesu produkcyjnego potraw i ich ekspedycję. Organizuje i nadzoruje obsługę konsumentów. Dba, aby przygotowane w zakładach żywienia zbiorowego potrawy i posiłki były zgodne z przyjętymi normami dietetycznymi, miały odpowiednią liczbę kalorii, zawierały ważne składniki pokarmowe, odpowiednio dobrane produkty spożywcze i zestaw dań. W dobrze przygotowanym posiłku pokarmy zachowują wartość odżywczą, odpowiednią strawność i przyswajalność składników. Modyfikacja metody przyrządzania decyduje o zastosowaniu posiłku w różnych dietach. Technik żywienia zbiorowego ustala sposoby przyrządzania potraw. Przygotowuje jadłospisy i zestawy dań. Często sam przygotowuje potrawy stosując ustalone metody (garmażer i kucharz).

Może również kierować całym zakładem żywienia zbiorowego. Decyduje wtedy o jego produkcji i załodze. Odpowiada za jakość posiłków, ale i za pracę innych ludzi. Musi ją zorganizować z uwzględnieniem zasad higieny i wymagań sanitarnych. Organizuje zaopatrzenie materiałowe i surowcowe, ustala asortyment produkcji i sprzedaży. Zobowiązany jest też do prowadzenia dokumentacji, kalkulacji potraw, rozliczeń całej księgowości zakładu. Dokonuje kalkulacji cen sprzedaży. Przeprowadza wewnętrzne kontrole i opracowuje projekty usprawniania działalności. Technik żywienia zbiorowego musi liczyć się z koniecznością pracy na różnych stanowiskach, gdyż ostatnio otwiera się wiele niedużych prywatnych zakładów, gdzie łączenie stanowisk jest koniecznością.

Praca technika żywienia zbiorowego wymaga więc przygotowania i umiejętności

zakresu towaroznawstwa, zasad żywienia, chemii, mikrobiologii, wyposażenia technicznego, rachunkowości, ekonomiki i organizacji przedsiębiorstw gastronomicznych oraz rysunku dekoracyjnego.