

Pomoc kuchenna

941201

Inna nazwa zawodu: podkuchenna

Zadania i czynności

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. Do jej obowiązków należy także utrzymanie czystości naczyń (garnków, patelni, brytfann), narzędzi (łyżek, noży, chochli) oraz zmechanizowanego sprzętu gospodarstwa domowego, mebli (stołów, blatów,) oraz pomieszczeń kuchennych i zaplecza gastronomicznego.

Pomoc kuchenna wykonuje czynności i zadania zlecone jej przez kucharza, pracując pod jego ścisłym nadzorem.

Obróbka artykułów spożywczych polega na myciu, obieraniu i rozdrabnianiu (krojeniu, szatkowaniu, dzieleniu na części). W zakładach żywienia zbiorowego, zwłaszcza tam, gdzie o jednej porze stołuje się wielu konsumentów, pomoc kuchenna musi przygotowywać duże ilości półproduktów, np. ziemniaków, warzyw na zupe lub na jarzyny czy surówki. Obieranie, np. ziemniaków i krojenie ich m.in. na frytki czy szatkowanie warzyw itp. pomoc kuchenna wykonuje maszynowo, przy użyciu zmechanizowanych urządzeń gastronomicznych i profesjonalnych robotów kuchennych z napędem elektrycznym. Sprzęt ten przyspiesza i usprawnia np. krojenie pieczywa, wędlin, mielenie mięsa czy miksowanie jarzyn na zupe-krem.

Wiele czynności pomoc kuchenna wykonuje ręcznie: mycie warzyw, sprawianie mięsa, drobiu czy ryb, wyrabianie niektórych typów ciasta. Używa przy tym prostych narzędzi kuchennych: noże, skrobaczki, tasaki. Ręcznie odcedza ziemniaki, jarzyny, makaron, a także obsmaża mięso, smaży kotlety, naleśniki.

Pracując w barze lub restauracji pomoc kuchenna w ciągu dnia ma okresy przerwy, gdy przychodzi mniej gości, w porze zaś, np. obiadów i kolacji następuje spiętrzenie pracy. Przerwy są wykorzystywane na przygotowanie zapasów produktów i półproduktów. Restauracje oferują swoim klientom bogatą listę potraw i dań; oprócz dań „z karty”, przystawek i dodatków proponowane są także dania na zamówienie. Obciąża to także pomoc kuchenną, która oprócz stałych zajęć (np. panierowanie, szpikowanie, obsmażanie, wyrabianie ciasta na kluski) musi przygotować produkty dysponowane przez kucharza na bieżąco. Rzadko też zdarza się, że w restauracji zwierzchnik powierza pomocy kuchennej samodzielne wykonywanie potraw i dań.

Na innych zasadach pracują placówki tzw. żywienia zamkniętego, np. stołówki szkolne, przedszkolne czy pracownicze, które wydają posiłki o stałych porach i mają stałą liczbę konsumentów. Przeważnie też posiłki składają się z jednego lub najwyżej - kilku zestawów dań. Tu jednak, a także np. w barach mlecznych, pomoc kuchenna ma większą samodzielność. Musi jednak być bardziej wszechstronna i mieć wyższe kwalifikacje formalne lub co najmniej doświadczenie. Oprócz wykonywania czynności pomocniczych czasem wyręcza ona kucharza, sama wykonuje niektóre dania, często też ma bezpośredni kontakt z konsumentami, wydając im posiłki i udzielając rad i informacji na temat diety, smaku, walorów odżywczych, a nawet receptury.