

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 pokarm zachowuje 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.

Środowisko pracy

materialne środowisko pracy

Technik żywienia zbiorowego wykonuje swoją pracę w placówkach żywienia zbiorowego barach, restauracjach, stołówkach. Większość czasu może spędzać nad pracą typowo biurową (kalkulator), ale przeważnie pracuje w kuchni (kucharz, garmażer) lub na sali stołówki czy restauracji (kierownik sali czy zmiany).

Technik żywienia zbiorowego musi się więc liczyć z pewną uciążliwością miejsc pracy: wysoką temperaturą, zapachami, oparami. Praca wymaga głównie pozycji stojącej, zdarza się więc, że osoby zatrudnione w tym zawodzie narzekają na choroby nóg (żylaki), obciążenia kręgosłupa. Możliwe są oparzenia.

warunki społeczne

Praca technika żywienia zbiorowego to praca indywidualna. Najczęściej podlegają mu inne osoby, których pracę organizuje, kieruje i nadzoruje. Może też pracować na stanowisku wymagającym kontaktów z osobami, na rzecz których prowadzi usługi. Nawet jednak jeśli bezpośrednio nie stykasz się z usługobiorcą, powinien umieć poznać i ocenić jego potrzeby i sprostać im.

warunki organizacyjne

Obecnie technik żywienia zbiorowego może prowadzić własny zakład lub być zatrudniony przez innego pracodawcę. To, jak również zajmowane stanowisko, wpływa na sposób nadzorowania (od pełnej niezależności do ścisłego nadzoru nad wykonaniem wskazanej czynności) i zakres odpowiedzialności (od odpowiedzialności za wykonaną czynność do odpowiedzialności za działalność placówki, zarówno materialno-finansową, jak i moralną, za pracę, bezpieczeństwo i zdrowie współpracowników i żywionych osób).

Technik żywienia zbiorowego musi liczyć się z koniecznością pracy w dni powszednie wolne, w nocy czy też z okresowym natężeniem prac (np. w sezonie letnim w ośrodkach wypoczynkowych). Zazwyczaj praca przebiega w systemie zmianowym.

Wymagania psychologiczne

Praca technika żywienia zbiorowego wymaga różnych cech, zdolności, sprawności i zainteresowań, w zależności od zajmowanego stanowiska. Osoby zatrudnione przy wytwarzaniu posiłków powinny mieć dobry smak i węch, zręczne ręce i palce. Pożądane są zdolności plastyczne, zwłaszcza w zakresie rysunku dekoracyjnego.

Podobnym cechom musi legitymować się nadzorujący ich pracę. Praca w kuchni wymaga też dobrej koordynacji wzrokowo-ruchowej i szybkiego refleksu (praca przebiega w dużym tempie), łatwego przechodzenia od jednej czynności do drugiej (zwykle wykonuje się kilka czynności jednocześnie), wytrwałości przy wykonywaniu często powtarzających się monotonicznych, zrutynizowanych czynności. Potrzebna jest również dokładność (wykonywanie czynności zgodnie z przyjętymi przepisami).

Kontroler powinien dysponować ponadto możliwością sprawnego dokonania organoleptycznej oceny potraw (zapomocą wzroku, smaku, węchu i dotyku). W pracach na stanowiskach kalkulatora i rozliczeniowca, jak również w przypadku samodzielnego kierownictwa placówką, niezbędne są zdolności rachunkowe i zainteresowania urzędnicze (przygotowywanie wyliczeń, sprawozdań, kalkulacji cen).

Potrzebna jest też znajomość zasad działania i orientacja co do możliwości stosowania urządzeń technicznych, także nowych, i sposobów ich wykorzystania w celu uatrakcyjnienia oferty placówki. Technik żywienia zbiorowego powinien mieć świadomość odpowiedzialności moralnej i pamiętać o tym, że nawet drobne zaniedbania w pracy mogą doprowadzić do ciężkich skutków u konsumenta (zatrucia, choroby trawienne).

Wymagania fizyczne i zdrowotne

Praca technika żywienia zbiorowego może przebiegać z różnym obciążeniem fizycznym. Pracę typowo biurową, lekką może wykonywać osoba z gorszym stanem zdrowia, nawet niepełnosprawna (głuchoniema, niedosłysząca, z dysfunkcją kończyn dolnych, poruszająca się na wózku inwalidzkim). Na większości stanowisk wymagany jest jednak dobry stan zdrowia, a tempo pracy czasem wykluczają nawet osoby starsze (kierownik zmiany w barze szybkiej obsługi).

W zasadzie z zawodu technika żywienia zbiorowego eliminują choroby skóry, kończyn, kręgosłupa. Oczekuje się ogólnie dobrego stanu zdrowia, odporności na wysiłek, dobrej wydolności fizycznej. Szczególnie ważna jest sprawność układu kostno-stawowego, zmysłu smaku i węchu. Przed podjęciem pracy i nauki zawodu obowiązuje wykonanie badań na nosicielstwo duru brzuszego.

Warunki podjęcia pracy w zawodzie

Zdarza się, że przy przyjmowaniu do pracy w zawodzie pracodawca nie stawia żadnych wymagań dotyczących poziomu wykształcenia, oczekując inicjatywności, inteligencji i awansując pracownika według wewnętrznych kryteriów firmy. Przygotowanie do pracy dają wtedy kursy organizowane przez zakład w zależności od potrzeb.

Najczęściej jednak preferuje się osoby z wykształceniem zawodowym średnim, najlepiej z ukończonym technikum ze specjalnością technologią żywienia. Wykształcenie można zdobyć w wielu szkołach.

Konieczne jest ukończenie kursu zasad bhp. Pracownik powinien spełniać też wymagania dotyczące stanu zdrowia, mieć wykonane typowe aktualne badania i testy na nosicielstwo duru brzuszego.

Możliwości awansu w hierarchii zawodowej

Awans w zawodzie technika żywienia zbiorowego może być pojmowany różnie. Może to być usamodzielnienie się i prowadzenie własnej placówki. Awans może być też odejście ze stanowisk wymagających ciężkiej pracy fizycznej na stanowiska o mniejszym obciążeniu (np. garmażer awansuje na kontrolera). Może to być też możliwość uzyskiwania wyższych zarobków, pracy nawet na równorzędnym stanowisku, ale w lepszej i lepiej płaconej firmie.

Często możliwość awansu jest wiązana z inicjatywnością i inteligencją pracownika, bez stawiania formalnych wymagań, jak np. wykształcenie czy staż pracy i przeprowadzana jest według wewnętrznych kryteriów firmy.

Możliwości podjęcia pracy przez dorosłych

W zawodzie technika żywienia i obsługi stołów w gastronomii mogą w zasadzie podejmować pracę osoby w każdym wieku. Zdarza się jednak, że wymagane tempo pracy sprawi, że nie będą mu mogły sprostać osoby niewpełnizdrowe lub starsze. Podejmując pracę w zawodzie trzeba każdorazowo indywidualnie przeanalizować sytuację, biorąc pod uwagę konkretne stanowisko i rodzaj zakładu.

Możliwości zatrudnienia

Informacje będą sukcesywnie uzupełniane.

Zawody pokrewne

- dietetyk
- technik żywności
- cukiernik
- mleczarz
- pracownik kuchni, np. pomoc

Polecana literatura

Brak