

Zadania kucharza:

1. Przygotowywanie dań zgodnie z obowiązującymi standardami i recepturami, w tym ciasta na pizzę, sosów, dodatków i innych potraw.
2. Prezentacja potraw w formie bufetowej lub na talerzach zgodnie ze standardami firmy i oczekiwaniami klientów.
3. Racjonalne gospodarowanie towarem, minimalizowanie strat i marnotrawstwa żywności.
4. Dbanie o odpowiednią estetykę, jakość i smak przyrządzanych dań.
5. Utrzymywanie porządku i higieny w miejscu pracy, dbanie o czystość sprzętu i narzędzi kuchennych.
6. Współpraca z innymi kucharzami i pracownikami kuchni, a także z szefem kuchni lub managerem restauracji.
7. Przestrzeganie przepisów sanitarnych, bezpieczeństwa i haccp.

1. Przygotowywanie dań:

- Wypiek ciasta na pizzę zgodnie z recepturą i standardami firmy, dbając o odpowiednią temperaturę i czas pieczenia.
- Przygotowywanie sosów, dodatków i innych potraw oferowanych w menu, zwracając uwagę na świeżość i jakość produktów.
- Podawanie potraw w formie bufetowej lub na talerzach, zachowując estetykę i smak dań.
- Dostosowywanie składników potraw do indywidualnych preferencji klientów, np. dodawanie lub odejmowanie składników z pizzy, zmiana sosu itp.
- Przestrzeganie zasad higieny i bezpieczeństwa żywności, stosując system haccp i dbając o czystość sprzętu i narzędzi kuchennych.

2. Prezentacja potraw:

- Podawanie potraw w formie bufetowej lub na talerzach zgodnie ze standardami firmy i oczekiwaniami klientów.
- Dbanie o odpowiednią estetykę, jakość i smak przyrządzanych dań, np. ułożenie składników na pizzy, dodanie dekoracji lub sosu.
- Utrzymywanie porządku i higieny w miejscu pracy, dbanie o czystość naczyń i sztućców.
- Współpraca z kelnerami i managerem restauracji, informowanie o czasie przygotowania i wydawania potraw.
- Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa żywności i systemu haccp.

3. Racjonalne gospodarowanie towarem:

- Zamawianie, przyjmowanie i odpowiednie przechowywanie produktów potrzebnych do przygotowania dań, zwracając uwagę na ich jakość, daty ważności i warunki magazynowania.
- Planowanie zapotrzebowania na produkty w zależności od sezonu, dnia tygodnia i godziny, aby uniknąć nadmiaru lub niedoboru towaru.
- Optymalne wykorzystywanie produktów, np. wykorzystywanie resztek do przygotowania innych dań, unikanie marnotrawstwa żywności i strat podczas obróbki.
- Kontrola stanu zapasów i ich rotacja, aby zapewnić świeżość i jakość produktów.
- Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa żywności i systemu haccp, aby zapobiec zepsuciu lub skażeniu produktów.

4. Dbanie o jakość przyrządzanych dań:

- Przygotowywanie dań zgodnie z obowiązującymi recepturami i standardami firmy, stosując najlepsze i sprawdzone składniki.
- Wypiek ciasta na pizzę w specjalnym piecu do pizzy, dbając o odpowiednią temperaturę i czas pieczenia.
- Dostosowywanie składników potraw do indywidualnych preferencji klientów, np. dodawanie lub odejmowanie składników z pizzy, zmiana sosu itp.
- Pilnowanie tego, by wszyscy pracownicy znali i przestrzegali zasad bezpieczeństwa żywności i systemu haccp.
- Sprawdzanie jakości i smaku potraw przed podaniem ich klientom, poprawianie ewentualnych niedoskonałości lub błędów.

5. Utrzymywanie porządku i higieny w miejscu pracy:

- Sprzątanie swojego stanowiska pracy po każdym użyciu, usuwanie odpadów i zanieczyszczeń, mycie naczyń i sztućców.
- Dbanie o należyty stan maszyn, urządzeń, narzędzi i sprzętu kuchennego, czyszczenie ich i dezynfekowanie według zasad haccp.
- Przestrzeganie przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, stosowanie odpowiednich środków ochrony osobistej i czystości.
- Korzystanie z wyznaczonej przestrzeni do spożywania posiłków i składowania odpadów spożywczych, nie jedzenie ani nie picie w miejscu pracy.
- Współpraca z innymi pracownikami kuchni i firmami sprzątającymi w utrzymaniu czystości i porządku w całej kuchni i magazynie.

6. Współpraca z innymi pracownikami:

- Komunikowanie się z innymi kucharzami, pomocą kuchenną i szefem kuchni, aby zapewnić sprawną i efektywną realizację zamówień i zadań.
- Przestrzeganie poleceń przełożonych i respektowanie opinii i pomysłów innych pracowników, unikanie konfliktów i utarczek.
- Wymiana informacji i doświadczeń z innymi pracownikami, dzielenie się wiedzą i umiejętnościami, uczenie się od siebie nawzajem.
- Wspieranie się wzajemnie w trudnych sytuacjach, pomaganie sobie w rozwiązywaniu problemów, okazywanie życzliwości i empatii.
- Komunikowanie się z innymi działami firmy, takimi jak sprzedaż, marketing, finanse czy prawo, aby lepiej poznać cele i potrzeby firmy oraz klientów.

7. Przestrzeganie przepisów sanitarnych:

- Stosowanie się do systemu haccp, czyli analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli, który ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności na wszystkich etapach produkcji i obrotu.
- Przestrzeganie zasad higieny osobistej, takich jak mycie rąk przed i po kontakcie z żywnością, noszenie czystego ubrania roboczego i nakrycia głowy, unikanie dotykania twarzy i włosów, nie jedzenie ani nie palenie w miejscu pracy.
- Przestrzeganie zasad higieny żywności, takich jak używanie świeżych i sprawdzonych produktów, przechowywanie ich w odpowiednich warunkach i temperaturach, unikanie krzyżowego zanieczyszczenia między surowymi a gotowymi produktami, stosowanie dat minimalnej trwałości i terminów przydatności do spożycia.
- Przestrzeganie zasad higieny sprzętu i pomieszczeń, takich jak czyszczenie i dezynfekcja maszyn, urządzeń, narzędzi i naczyń po każdym użyciu, utrzymywanie czystości i porządku w kuchni i magazynie, usuwanie odpadów i zanieczyszczeń w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska.
- Przestrzeganie zasad higieny transportu żywności, takich jak używanie odpowiednio zaprojektowanych i skonstruowanych środków transportu, utrzymywanie ich w czystości i dobrym stanie technicznym, chronienie żywności przed zanieczyszczeniem podczas przewozu.

Środki komunikacji używane przez kucharza pizzerii:

- rozmowy telefoniczne - kucharz pizzerii używa tego sposobu komunikacji do kontaktu z dostawcami, klientami lub przełożonymi, np. aby złożyć zamówienie na produkty, potwierdzić dostawę pizzy lub zgłosić problem.
- spotkania zespołowe lub indywidualne - kucharz pizzerii używa tego sposobu komunikacji do omawiania z innymi pracownikami kuchni lub restauracji spraw związanych z organizacją pracy, planowaniem menu, oceną jakości czy rozwojem zawodowym.
- prezentacje - używa tego sposobu komunikacji do przedstawiania swoich pomysłów, propozycji lub wyników pracy innym pracownikom lub przełożonym, np. aby zaprezentować nowe dania, techniki czy narzędzia.
- szkolenia - kucharz pizzerii używa tego sposobu komunikacji do zdobywania lub przekazywania wiedzy i umiejętności związanych z produkcją i obrotem żywnością, np. aby nauczyć się lub nauczyć innych o systemie HACCP, przepisach sanitarnych czy standardach jakości.
- wiadomości e-mail, SMS lub komunikatory internetowe - kucharz pizzerii używa tego sposobu komunikacji do szybkiego i łatwego przekazu informacji, zapytań lub odpowiedzi innym pracownikom lub przełożonym, np. aby wysłać raport o sprzedaży, zapytać o dostępność produktów lub odpowiedzieć na reklamację klienta.
- raporty - kucharz pizzerii używa tego sposobu komunikacji do dokumentowania i podsumowywania swojej pracy, działań lub wyników innym pracownikom lub przełożonym, np. aby sporządzić raport o kosztach produkcji, analizę rynku czy ocenę jakości.
- protokoły - kucharz pizzerii używa tego sposobu komunikacji do rejestrowania i potwierdzania ustaleń, decyzji lub zdarzeń innym pracownikom lub przełożonym, np. aby sporządzić protokół ze spotkania zespołowego, umowy z dostawcą czy zdarzenia niepożądanego.
- umowy - kucharz pizzerii używa tego sposobu komunikacji do określania i zabezpieczania warunków współpracy, obowiązków lub praw innym pracownikom lub przełożonym, np. aby podpisać umowę o pracę, umowę o współpracy czy umowę o zachowaniu poufności.
- instrukcje - kucharz pizzerii używa tego sposobu komunikacji do wyjaśniania i pokazywania sposobu wykonania czynności, zadania lub procesu innym pracownikom lub przełożonym, np. aby napisać instrukcję obsługi maszyny, instrukcję przygotowania dania czy instrukcję bezpieczeństwa.
- menu pizzerii - kucharz pizzerii używa tego sposobu komunikacji do prezentowania i promowania swojej oferty żywnościowej klientom lub potencjalnym klientom, np. aby pokazać nazwy, składniki, ceny czy zdjęcia dań.
- plany lokalu czy kuchni - kucharz pizzerii używa tego sposobu komunikacji do projektowania i organizowania przestrzeni pracy innym pracownikom lub przełożonym, np. aby pokazać rozmieszczenie maszyn, urządzeń, narzędzi czy naczyń.
- harmonogramy pracy czy zamówień - kucharz pizzerii używa tego sposobu komunikacji do planowania i koordynowania swojej pracy i pracy innych pracowników kuchni lub restauracji, np. aby pokazać godziny pracy, ilość i rodzaj zamówień, terminy realizacji czy priorytety.

Dokumenty kucharza:

- Księga HACCP, Plan HACCP i zapisy HACCP
- Dokumenty Dobrych Praktyk Produkcyjnych i Higienicznych
- Dokumenty pracownicze

Dokumenty związane z księgą HACCP, planem HACCP czy zapisami HACCP to:

- Opisy produktów, czyli niezbędne informacje dotyczące wyrobu gotowego (skład, obróbka technologiczna, sposób przechowywania i serwowania, itp.).
- Schematy procesów technologicznych, które odzwierciedlają rzeczywisty proces produkcyjny.
- Analiza zagrożeń, czyli przeprowadzenie procesu zbierania i oceniania informacji o możliwych do wystąpienia zagrożeniach (biologicznych, fizycznych i chemicznych) podczas procesu produkcji żywności.
- Wyznaczenie CCP (Krytycznych Punktów Kontrolnych) i CP (Punktów Kontrolnych), czyli punktów w procesie technologicznym, w których należy wprowadzić kontrolę w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności.
- Ustalenie limitów krytycznych, czyli wartości, które pozwalają oddzielić prawidłowo przebiegający proces od nieprawidłowego.
- Sposób monitoringu CCP, czyli utrzymywanie stałej kontroli nad CCP.
- Działania korygujące, czyli działania podejmowane w przypadku stwierdzenia niezgodności lub odchylenia od limitów krytycznych.
- Sposób weryfikacji systemu, czyli ustalenie procedur sprawdzających czy system HACCP funkcjonuje prawidłowo, zgodnie z założeniami.
- Zarządzanie dokumentacją, czyli sposób kodowania, przechowywania i aktualizowania dokumentów systemu HACCP.
- Wzory formularzy kart i rejestrów, czyli dokumenty opisujące funkcjonowanie systemu, które powstają w wyniku dokumentowania wykonywanych czynności.
- Procedury dobrych praktyk produkcyjnych i higienicznych GMP/GHP, które są podwaliną systemu HACCP i dotyczą m.in. higieny osobistej pracowników, higieny pomieszczeń i sprzętu, szkoleń z zakresu bezpieczeństwa żywności.

Dokumenty Dobrych Praktyk Produkcyjnych i Higienicznych to:

- Instrukcja higieny osobistej pracowników, która określa zasady dotyczące ubioru, higieny rąk, włosów, paznokci, biżuterii, ran, chorób zakaźnych itp.
- Instrukcja mycia i dezynfekcji narzędzi mających kontakt z żywnością, która określa sposób i częstotliwość czyszczenia i dezynfekcji noży, desek, form, krajalnic itp.
- Instrukcja przygotowania wstępnego i właściwego produktów, która określa sposób i kolejność obróbki surowców i półproduktów, takich jak mięso, warzywa, owoce, ciasto itp.
- Instrukcja obróbki cieplnej (właściwej) potraw, która określa sposób i czas smażenia, pieczenia lub gotowania potraw oraz kontrolę temperatury.
- Instrukcja ekspedycji potraw, która określa sposób i warunki podawania potraw klientom oraz kontrolę jakości.
- Instrukcja kontroli oleju do smażenia, która określa sposób i częstotliwość sprawdzania jakości oleju oraz jego wymiany.
- Instrukcja postępowania przeciwepidemicznego (COVID-19), która określa zasady zachowania bezpiecznej odległości, noszenia maseczek i rękawiczek, dezynfekcji rąk i powierzchni oraz postępowania w przypadku podejrzenia zakażenia.

Dokumenty pracownicze związane z kucharzem pizzerii mogą obejmować:

- umowę o pracę lub inną formę zatrudnienia
- oświadczenia lub dokumenty dotyczące danych osobowych
- zakres czynności (zakres obowiązków)
- potwierdzenia zapoznania się m.in. z regulaminem pracy, otrzymaniem informacji o warunkach zatrudnienia, przepisami BHP
- dokumenty dotyczące powierzenia pracownikowi mienia z obowiązkiem zwrotu albo do wyliczenia się
- dokumenty związane z podnoszeniem przez pracownika kwalifikacji zawodowych
- dokumenty dotyczące wypowiedzenia pracownikowi warunków umowy o pracę lub zmiany tych warunków w innym trybie
- dokumenty związane z przyznaniem pracownikowi nagrody lub wyróżnienia
- dokumenty dotyczące przeszkolenia pracownika z przepisów BHP
- dokumenty związane z ubieganiem się i korzystaniem przez pracownika z urlopu macierzyńskiego, urlopu na warunkach urlopu macierzyńskiego, urlopu rodzicielskiego, urlopu ojcowskiego lub urlopu wychowawczego
- dokumenty związane z udzielaniem urlopu bezpłatnego
- skierowania na badania lekarskie i orzeczenia lekarskie dotyczące wstępnych badań lekarskich, okresowych i kontrolnych badań lekarskich