

UWAGA! PROGRAM STAŻU POWINIEN BYĆ DOSTOSOWANY DO SPECYFIKI ORGANIZACJI PRACY U ORGANIZATORA ORAZ ZADAŃ PRZEWIDZIANYCH DO REALIZACJI!!!

Kod i nazwa zawodu lub specjalności: 512001 – kucharz/ 941201 - pomoc kuchenna (wg klasyfikacji zawodów i specjalności www.psz.praca.gov.pl)

PROGRAM STAŻU DLA STANOWISKA: KUCHARZ/ POMOC KUCHENNA

Zakres zadań zawodowych wykonywanych przez bezrobotnego *	Opis zadań zawodowych jakie będą wykonywane przez bezrobotnego w ramach zakresu zadań zawodowych **
Zapoznanie się z przepisami i regulaminem organizacyjnym pracy.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Przejście instruktażu szkoleniowego z zakresu BHP i p. poż. 2. Zapoznanie z regulaminem pracy. 3. Instruktaż stanowiskowy. 4. Zapoznanie się z przepisami obowiązującymi u Organizatora stażu. 5. Zapoznanie z zasadami HACAP.
Przechowywanie żywności.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sprawdzanie terminu przydatności do spożycia produktów. 2. Zabezpieczenie produktów przed zepsuciem. 3. Rozpoznawanie zmian zachodzących w przechowywanej żywności. 4. Użytkowanie urządzeń do przechowywania żywności.
Przygotowywanie półproduktów i obróbka artykułów spożywczych.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mycie, obieranie i rozdrabnianie artykułów spożywczych. 2. Wykonywanie obróbki ręcznej, mechanicznej i termicznej surowców.
Sporządzanie potraw i napojów.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stosowanie receptur gastronomicznych. 2. Dobieranie surowców do sporządzenia posiłków. 3. Przygotowywanie potraw z mięs, ryb, warzyw. 4. Panierowanie, obsmażanie, gotowanie. 5. Przygotowywanie ciast i napojów bezalkoholowych.
Dekorowanie potraw.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Porcjowanie, estetyczne układanie i dekorowanie. 2. Wykorzystywanie różnych technik dekorowania.
Obsługa maszyn i urządzeń gastronomicznych.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zapoznanie ze sprzętem i urządzeniami wykorzystywanymi w kuchni z zachowaniem zasad bezpiecznego ich używania.
Utrzymanie czystości naczyń, narzędzi i sprzętu w kuchni i na swoim stanowisku pracy.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mycie i czyszczenie naczyń, narzędzi, sprzętu odpowiednimi do rodzaju czyszczonych powierzchni środkami myjącymi. 2. Sprzątanie i mycie stanowiska pracy.
Rodzaj uzyskanych kwalifikacji lub umiejętności zawodowych ***	<p>Umiejętność:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) znajomość przepisów bhp i p.poż oraz zagadnień higienicznego postępowania z produktami spożywczymi, ich obróbką i zasadami przechowywania, b) znajomość narzędzi i urządzeń gastronomicznych, c) umiejętność przygotowywania potraw i ich estetyczne podanie, d) Przygotowanie do samodzielnego wykonywania pracy na stanowisku kucharza.
Sposób potwierdzenia przez Organizatora nabytych umiejętności zawodowych	Opinia wystawiona przez Organizatora po zrealizowaniu programu stażu, zawierająca informację o zadaniach realizowanych przez bezrobotnego i umiejętnościach praktycznych pozyskanych w trakcie stażu.

***/ zakres zadań zawodowych** - zadania realizowane w danym zawodzie/specjalności, które umożliwiają osobie podejmującej zatrudnienie po zakończeniu stażu samodzielne wykonywanie zadań.

****/ opis zadań** – szczegółowe określenie czynności, które będą wykonywane w ramach zadania zawodowego w celu nabycia praktycznych umiejętności,

*****/ rodzaj uzyskanych umiejętności zawodowych** – umiejętności jakie nabędzie stażysta w związku z wykonywaniem zadań zawodowych