

КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР

Кулинарски техничар припрема, планира, организује и надгледа послове који се односе на припрему хране и унапређује рад запослених у кухињи. Спроводи хигијенске стандарде у свим кухињским просторијама, обезбеђује примену норматива и стандарда рада у угоститељству и гарантује квалитет рада у кухињи, води рачуна о заштити здравља гостију и сарадника уз поштовање мера безбедности и здравља на раду.

Обучен је да:

- самостално припрема, сервира и презентује јела, учествује у припреми сложених јела у складу са нормативом и припрема једноставне посластице у кухињи, за све госте и госте посебних категорија;
- учествује у изради средстава угоститељске понуде;
- координира радом особљау пекари, посластичарници, топлој и хладној кухињи ресторана као и у друштвено-јавним установама у којима постоје просторије предвиђене за припремање, послуживање и дегустацију хране.

1. Назив квалификације: Кулинарски техничар

2. Сектор – подручје рада: Трговина, угоститељство и туризам

3. Ниво квалификације: IV

4. Начин стицања квалификације: Квалификација се стиче након успешно завршеног процеса средњег стручног образовања.

5. Трајање: Програм средњег стручног образовања за стицање квалификације траје 4 године.

6. Начин провере: Достигнутост исхода програма средњег стручног образовања се проверава на матурском испиту који спроводи средња школа.

7. Заснованост квалификације: Квалификација се заснива на опису рада, циљевима стручног образовања и исходима стручног образовања.

8. Дужности – стручне компетенције:

- Планирање и организација сопственог рада и рада запослених у кухињи;
- Самостална припрема, сервирање и презентација јела и једноставних питања;
- Припрема и вођење документације у кухињском блоку;
- Примена норматива и стандарда хигијене, здравља, сигурности на раду и заштити животне средине.

Кулинарски техничар може напредовати до места главног куvara али такође може да се и даље усавршава.