



Kovácsné Szaladják Annamária

Munkafeladatok, munkaköri leírás

NSZFI
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI
ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:
Ügyviteli tevékenységek végzése

A követelménymodul száma: 1429-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-016-30

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

BEVEZETÉS

A vendéglátás bonyolult munkafolyamatok összessége. Ezek a munkafolyamatok több résztevékenységből és kiegészítő tevékenységből épülnek fel. Az összes résztevékenységet és kiegészítő tevékenységet pedig meghatározott munkafeladatok alkotják.

A vendéglátás fő munkafolyamatai:

- Beszerzés
- Raktározás
- Termelés
- Értékesítés
- Szolgáltatás

A fő munkafolyamatok közül a szakács a szolgáltatás kivételével mindegyikben részt vesz.

A fő munkafolyamatokhoz kapcsolódó kiegészítő tevékenységek:

- Belső anyagmozgatás
- Mosogatás
- Hulladékok, ételmaradékok kezelése
- Takarítás
- Műszaki, karbantartási tevékenységek
- Ellenőrzés

A kiegészítő tevékenységek a szakács mindennapi feladataihoz tartoznak.

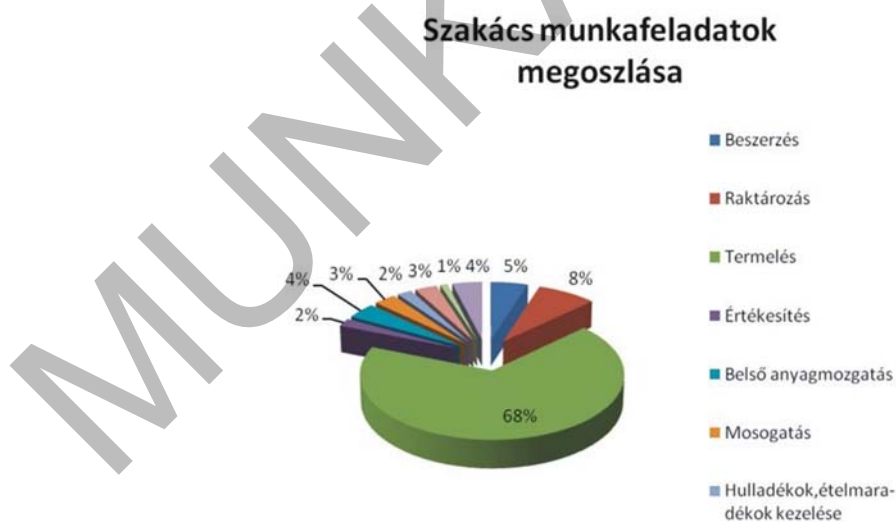
A vendéglátás fő- és kiegészítő tevékenységeinek összhangban kell lenniük egymással, hiszen ezek nagyrészt egymásra épülnek, az egyik tevékenység elvégzésének hiánya megghiúsíthatja a ráépülő, belőle következő tevékenységek elvégzését.

Amikor valaki eldönti, hogy szakács lesz, általában még nem látja tisztán a szakmához tartozó összes feladatot. Ha megnézzük az ételkészítéssel foglalkozó TV csatornák műsorait, azokból nagyrészt csak a családunk ellátásához, esetleg baráti társaság étkeztetéséhez kapunk ötleteket. A vendéglátásban dolgozó szakács munkája hasonlít is, meg el is tér a köztudatban élő képtől. Hasonlít, mert a vendéglátásban és a magánéletben is tervezni kell a kínálatot (mi legyen a reggeli, ebéd, vacsora), be kell szerezni a hozzávalókat (kistermelők, piac, bevásárlóközpontok), el kell szállítani a megfelelő alapanyagokat és el kell helyezni őket, hogy ne romoljanak meg a felhasználásig, el kell készíteni az ételeket és ki is kell tálalni azokat.

A vendéglátásban azonban vannak olyan jogszabályi előírások (HACCP, anyaghányad-nyilvántartás, számlázás), amelyekkel a magánéletben nem találkozunk. Ráadásul sok ember számára készülnek az ételeket, amelyet egyedül megoldani képtelenség, tehát tudni kell együtt dolgozni a szakács és kisegítő kollégákkal, szállítókkal, pincérekkel, üzletvezetővel. Ráadásul ahány ház, annyi szokás! Más lesz a szakács napi feladata egy előfizetéses, menürendszeres profilú üzletben, más egy pizzériában és más az a la carte étkeztetésben. A munkafeladatok, száma, fajtája, mélysége attól is függ, hogy mekkora felelősség hárul a szakácsra a konyha irányításával kapcsolatban. Mi most összegyűjtjük a szakácsok összes előforduló munkafeladatát, amellyel a munkájuk során találkozhatnak, amelyeket az iskolai évek és a gyakorlati oktatás során elsajátíthatnak, de azt, hogy egy bizonyos munkahelyen, egy adott beosztásban milyen feladatokat kell egy szakácsnak ellátnia, a munkaszerződéséhez csatolt munkaköri leírásából fogja megtudni. A munkafeladatok között vannak olyanok, amelyeket napi rendszerességgel (pl.: vételezés, nyersanyagok előkészítése, ételek elkészítése), vannak olyanok, amelyeket hetente egy-két alkalommal (árrendelés, átvétel, karbantartás), vannak olyanok, amelyeket hetente egyszer (munkaidő beosztás készítése) és vannak olyanok, amelyeket csak meghatározott időszakonként vagy alkalmanként (étlapírás, anyaghányad-kiírás készítése) kell elvégezni.

Nézzük meg tehát, milyen munkafeladatokkal találkoznak a szakácsok mindennapi munkájuk során!

A VENDÉGLÁTÁS FŐ MUNKAFOLYAMATAI A SZAKÁCS SZEMÉVEL



1. ábra. Szakács munkafeladatok megoszlása

1. A beszerzés

Gazdálkodási tevékenységet végez: a beszerzési helyeket kutat fel, szállítási szerződéseket készít elő, ütemezi az áruszállítást, megszervezi az áruátvételt.

Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket: a beszerzést (érdeklődés, megrendelés, visszaigazolás, panasz) telefonon, e-mailben intézi.

Kiépíti és betartja a HACCP előírásait: a kiépített előírások beszerzésre vonatkozó részei: mely szállító, milyen áru és szállítási feltételek (hűtlánc megtartása, a szállító rendelkezzen bevezetett HACCP rendszerrel) előírásait betartja.

Figyelemmel kíséri az árukészletet: az árukészlet figyelemmel kísérésének következménye a beszerzés folyamatában a beszerzési döntés meghozása.

Bizonylatokat állít ki, igazol: megrendelő bizonylatot állít ki, szállítólevelet, számlát ír alá.

Az áru súlyával kapcsolatos számításokat készíti: áruátvételnél kiszámolja az áru nettó súlyát, ellenőrzi a szállítólevélen, számlán szereplő súlyt és a göngyölegeket fajtára, darabra, értékre.

Meghatározza a napi nyersanyag igényt, árut vételez és szerez be: a napi nyersanyagigényt a megrendelések vagy a termelési ív alapján állapítja meg, megfelelő raktárkapacitás és raktározás esetén csak vételeznie kell, ellenkező esetben a beszerzést is koordinálnia kell.



2. ábra. Áruátvétel

Javaslatot tesz az árubeszerzésre: javaslatát az árubeszerzésre a kialakított étlap kínálatának, az üzletben szokásos felhasznált alapanyagok feldolgozottsági fokának (nyers-földes, nyers-tisztított, konzerv, mirelit), a beszerzési források (helyi termelők, nagykereskedelmi raktárak, kiskereskedelmi hálózatok, piac) szállítási rugalmasságának, állandó és változó árukínálatának és megbízhatóságának figyelembe vételével, és a saját áruszállítási lehetőségeket is mérlegelve teszi meg.

2. A raktározás

Kiépíti és betartja a HACCP előírásait: a szakosított raktározás, tárolás feltételeit kialakítja, felügyleti és figyelemmel kíséri az élelmiszerek minőség-megőrzési idejét.



3. ábra. Szakosított raktározás

Betartja és betartatja a munkavédelmi, környezetvédelmi és tűzrendészeti előírásokat: a raktározásnál a kézi- és gépi áruszállító eszközök biztonságos használja, a raktározott élelmiszerek minőség-megőrzési idejének lejártakor a megsemmisítés, selejtezés folyamatát betartja, gyúlékony anyagok, tisztítószerke előírás szerinti kezeli, tárolja.

Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat: a raktárak helyiségeinek és berendezéseinek tisztítására vonatkozó, a HACCP rendszerben is rögzített takarítási ütemtervet betartja, és a figyel a személyi higiénia (raktározási tevékenység során szennyeződött ruháját cseréli, kezet mos).

Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket: a számlák, szállítólevelek alapján a beérkezett áru kézzel vagy géppel felviszi az elszámoltató rendszerbe (számítógépes nyilvántartás).

Ügyel a vagyonbiztonságra: nyitással, zárással, riasztással kapcsolatos tevékenységek végez, áruk, gépek, berendezések, eszközök rendeltetésszerű használatára ügyel.

Figyelemmel kíséri az árukészletet: a raktározás folyamatában a régebben bekerült áru elöl, az utóbb bekerült áru hátul elvet érvényesíti, a változó forgalmaknál az árukészlet nagysága és a megrendelések összhangja lesz a beszerzések kiindulópontja.

Veszteségszámításokat végez: az árutárolással kapcsolatos veszteségszámításokat végez (zöldáru, gyümölcs).

Bizonylatokat állít ki, igazol: selejtezés, megsemmisítés, elszállítást bizonylatol.

Az áru súlyával kapcsolatos számításokat készít: kiszámolja, hogy mennyi lesz a tisztítási veszteség, ezért mennyi lesz a felhasználásra kerülő áru tiszta (nettó) súlya, kiszámolja a megrendelések nagyságához (ételek adagszámához) a vételezésben szereplő áruk súlyát (ezt a termelési ív is tartalmazza, időnként azonban a nagyobb mennyiségeknél hasznos lehet ellenőrizni a termelési ív kiírásait).

Feltölti és kezeli a kézraktárt: meghatározza azokat az alapanyagokat, amelyek felhasználási mennyisége a minőségük változása miatt nehezen kiszámítható (liszt), valamint azokat az anyagokat, amelyek a termelési íven nagyon kis mennyiségekben szerepelnek (fűszerek, ízesítőszer), ezért a vételezéskor egész csomagokat hoznak ki a raktárból és helyeznek el a kézraktárban. Ezek felhasználását, minőség-megőrzési idejét figyeli.

Meghatározza a napi nyersanyag igényt, árut vételez és szerez be: a vételezés előkészítése azokban az üzletekben jár jelentős munkaigénnyel, ahol nem használnak termelési ívet (kisebb üzletek), mert itt a várható forgalom alakulásától függően össze kell írni és a raktárból ki kell vételezni az árut (itt nem is biztos, hogy az egész napi felhasználásról van szó, ez a konyha, hűtőterek és a kézraktár kapacitásán is múlik). Az árubeszerzés, amennyiben nem szervezik meg és hajtják végre időben, ezekben esetekben lassíthatja, időben eltolhatja a termelés folyamatát.

Gondoskodik a szakosított tárolásról: a szakosított tárolás követelményeit betartja a raktározás folyamatában.

Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból: a napi árukészlet számbavétele után, annak mennyiségeit figyelembe véve készíti el a vételezés tervét (miből mennyit, melyik raktárból).

3. A termelés

Kiépíti és betartja a HACCP előírásait: előkészítésre, hőkezelésre, hűtésre, folyamatellenőrzésre vonatkozó, előírásokat tart be.

Betartja és betartatja a munkavédelmi, környezetvédelmi és tűzrendészeti előírásokat: megfelelő munka- és védőruhában, a megfelelő eszközökkel munkára képes állapotban dolgozik, kerüli a veszélyes helyzeteket, a konyhai dolgozók munkájának szervezésekor figyelemmel van a veszélyes munkafeladatokra, azokra a dolgozók figyelmét felhívja.

Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat: megfelelő tisztaságú munkaruhában a testi higiéniai előírások (kézmosás, ékszerek nélkül, nem betegen) betartásával dolgozik, és ezt megköveteli a felelősségi körébe tartozó dolgozóktól is.

Ügyel a vagyonbiztonságra: az árukat, nyersanyagokat rendeltetésszerűen használja fel, gépeket, berendezéseket, eszközöket rendeltetésszerűen használja.

Étlapot tervez, állít össze: meghatározza az étlappal szemben támasztott követelményeket, elkészíti az ételvásztékot, receptúrákat használ, az üzlet jellegének megfelelően alakítja a kínálatot, figyelembe veszi a szezonális lehetőségeket és az ünnepnapokhoz kapcsolódó étkezési szokásokat.

Anyaghányadot, kalkulációt készít: vezeti az anyaghányad-nyilvántartást, amelyben az összes kínálatban szereplő étel szerepel és egyben a kalkuláció alapja. Speciális kívánságra anyaghányadot csökkent vagy növel (kisebb-nagyobb adag megrendelése esetén).

Veszteségszámításokat végez: a beszállított áru minőségétől függően (tőkehús, mirelit) veszteségszámításokat végez.

Kiszámítja az ételek tápanyagtartalmát: a közétkeztetésre vonatkozó jogszabályoknak megfelelően kiszámítja a kínálatba kerülő ételek szénhidrát-, fehérje-, és zsírtartalmát.

Elkészíti, módosítja a munkabeosztást: a jogszabályi előírásoknak és az üzlet forgalmának megfelelően készíti el és módosítja a munkabeosztást.

Bizonylatokat állít ki, igazol: a vételezés bizonylata alapján ellenőrzi a konyhára érkező áruk tételeit, aláírásával igazolja az átvételt.

Hiba esetén intézkedik: technikai, munkaidő beosztással kapcsolatos, áru-és étel minőségével kapcsolatos hibákat ismer fel és old meg.

Óvja a saját és mások testi épségét, egészségét: a műszaki eszközök használata és minden veszélyes munkafeladat (forró étel szállítása, felmosás) közben figyel.

Elsősegélyt nyújt: a bekövetkező kisebb sérüléseket helyben ellátja.

Tájékozódik a napi és rendkívüli feladatairól: minden műszakkezdéskor megnézi a munkájára vonatkozó üzeneteket, egyeztet a felettesével.

Előkészíti a nyersanyagokat: a napi munka során felhasználni kívánt nyersanyagokat a receptúrák által megkívánt fokig és mértékben készíti elő.

Ételek tálalásának tervezése: az elkészített ételeket az üzletben alkalmazott felszolgálati módnak és az étel jellegének megfelelően tálalja a megfelelő tálalóeszközök és tálak, tányérok használatával, ehhez az eszközöket, tálakat, tányérokat, díszítéseket előre megtervezi.



4. ábra. Ételek tálalásának tervezése

A technológiai előírásoknak megfelelően előkészíti a gépeket és eszközöket: a technológiai részfolyamatok feladatainak megfelelő gépeket, eszközöket választ, ellenőrzi a működőképességet, összeszereli a gépeket, előkészíti az eszközöket a termelési íven vagy az anyaghányad-nyilántartásban szereplő anyagmennyiségek szerint.

Szakszerűen kezeli a gépeket, eszközöket: ellenőrzi a gépek működőképességét, betartja a gépek kezelési útmutatóiban leírt használati szabályokat.



5. ábra. Gépek működőképességének ellenőrzése

Beosztottjait kioktatja a használatról, kezelésről: bemutatót tart a gépek, eszközök használatáról, a munkafeladatok közben ellenőrzi a megfelelő használatot.

Elkészíti az ételeket: az ételeket a technológiai leírásoknak megfelelő módon készíti el.

Kiegészítő műveleteket végez: a kiegészítő műveleteket az ételeket a technológiai leírásaiban szereplő módon végzi el szűr, sűrít, dúsít, aprít stb.

Szükség szerint ételmintát tesz el: a tálalás megkezdésekor menürendszeres étkeztetés és 30 főnél nagyobb rendezvény esetén ételmintát tesz el.

Az étel jellegének megfelelően készen tart: a HACCP-ben meghatározott módon tartja melegen vagy hidegen a tálalás megkezdéséig az elkészült ételeket.



6. ábra. Az étel jellegének megfelelő készentartás

Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre: dekoratív, az étel és a tányér vagy tál jellegéhez, szín- és formavilágághoz illesztett díszítéseket alkalmaz, elvitelre a HACCP-ben meghatározott csomagolóanyagot használja fel.

Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról: a maradék, hűtést nem igénylő nyersanyagokat (szárászaru, fűszerek, ízesítőanyagok) elhelyezi a kézraktárban, gondoskodik a maradék készételeket szakosított tárolásáról.

Gazdálkodási tevékenységet végez: az ételkészítés folyamatában az anyagfelhasználást nem lépi túl, gazdálkodik saját és beosztottai munkaidejével a rendelkezésre álló gépekkel, berendezésekkel, eszközökkel a folyamatos munkamenet érdekében.

4. Az értékesítés

Kiszolgál, csomagol: a vendég előtti ételkészítés és gyorséttermi munka megköveteli a szakácstól a vendégek gyors, pontos, szakszerű kiszolgálását, a felmerülő csomagolási igény megoldását.

A VENDÉGLÁTÁS KIEGÉSZÍTŐ TEVÉKENYSÉGEI A SZAKÁCS SZEMÉVEL

1. A belső anyagmozgatás

Kiépíti és betartja a HACCP előírásait: a nyersanyagokat a raktárból az előkészítés, tovább-feldolgozás helyeire, valamint a már elkészült termékeket az értékesítő térbe a HACCP-ben foglaltak szerint szállítják el (pl. nem keresztezheti egymást a még fel nem dolgozott és a már feldolgozott nyersanyagok útja).

Betartja és betartatja a munkavédelmi, környezetvédelmi és tűzrendészeti előírásokat: csak a megfelelő útvonalakat használja az anyagmozgatáshoz, nem emel aránytalanul nagy súlyt, az anyagmozgató kézi és gépi berendezéseket biztonságosan használja.

Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat: a belső anyagmozgatás során minden egyes szennyeződés után kezet fertőtleníti, szükség esetén ruhát cserél.

Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból: a raktárból a vételezést jól megszervezeten, a különböző áruféleségek fizikai tulajdonságainak és csomagolóanyagaik fizikai tulajdonságainak megfelelően végzi.

2. A mosogatás

Szükség szerint mosogat: betartja a HACCP-ben rögzített fehér- és fekete mosogatás elvét, a HACCP-ben rögzített felhasználható zsiroló és fertőtlenítő szereket alkalmazza.



7. ábra. A fehér mosogató részlete



8. ábra. Tároló polcok a fehér mosogató és a tálaló között

3. A hulladékok, ételmaradékok kezelése

Műszak közben és műszak után takarít: a helyiségeket meghatározott munkafázisok után és a napi munka befejezése után takarítja vagy takaríttatja. A takarítás egyik velejárója a hulladék- és ételmaradék-kezelés. A hulladék leginkább az előkészítés folyamatában, az ételmaradék a tálalás után a fehérmosogatóban gyűlik össze. Ezeket az anyagokat és a gyűjtőcsomagolásokat valamint az üvegeket, konzervdobozokat szelektíven kell gyűjteni, a nap végén az arra kijelölt helyre szállítani.

4. A takarítás

Műszak közben és műszak után takarít: a megtisztított nyersanyagokat és az ételeket semmiféle szennyezés nem érheti. Éppen ezért a HACCP-ben rögzített rendszer szerint a helyiségeket, eszközöket, berendezéseket folyamatosan tisztítani kell. Az időszakos nagytakarításokon kívül napon belüli munkafázisok közötti és munka utáni takarítást, valamint veszélyhelyzet megszüntetésére irányuló (olajfolt) azonnali takarítást ismerünk.

5. A műszaki, karbantartási tevékenységek

Karbantartja, tisztítja, ápolja a berendezéseket: az előkészítés során és konyhában a termeléshez sok olyan technikai eszközt használunk (zöldségkoptató, kutter, egyetemes konyhagép, sokkoló, melegen-tartó), amelyeknek a biztonságos működéshez megfelelő állapotban kell lenniük. A szakácsok feladata a technikai eszközök állapotának figyelemmel kísérése, a műszaki szakemberek bevonása nélkül helyben elvégezhető karbantartási feladatok ellátása (élezés, forgórészek kenése).

Hiba esetén intézkedik: a technikai eszközök használata közben előfordulhatnak olyan hibák, amelyeket már csak szakember tud orvosolni. Amennyiben helyben történik a javítás fontos az időpontjának a pontos behatárolása, hogy ne zavarja a szerelés a konyhai munkát.

6. Az ellenőrzés

Betartja és betartatja a munkavédelmi, környezetvédelmi és tűzrendészeti előírásokat: a szakácsnak felelőssége, hogy a munkavédelmi, környezetvédelmi és tűzrendészeti szabályokkal tisztában legyen, azokat tartsa be és tartassa be a konyhai személyzettel is. A tanulókat, a kezdő szakácsokat és a konyhai kisegítő személyzet munkáját időközönként ellenőriznie kell, hogy megelőzze a munkabalesetek, tüzesetek, környezetkárosító tevékenységek bekövetkezését.

Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat: munkába állni csak tiszta, előírászerű munkaruhában és esetleg védőruhában (lánckötény) lehet, ügyelni kell a testi tisztaságra és az egyes munkafeladatok közötti fertőtlenítő szeres kézmosásra. A higiéniai előírások betartásának ellenőrzése a konyhán a szakács feladata is lehet.

Leltározási feladatokat végez: a leltár a konyha gazdálkodásának az elszámoltatása. A szakácsra vonatkozó leltározási tevékenység leginkább a leltár előkészítése, és a leltár felvétele leltárív alapján.

Részt vesz a kötelező egészségügyi vizsgálatokon: munkába állás előtt és a jogszabályban meghatározott időszakonként az ételkészítés-előállítás, ételkészítéssel foglalkozó dolgozóknak szűrővizsgálatokon kell részt venniük. Fertőző betegségek után csak az orvos igazolásával lehet újra felvenni a munkát. Az egészségügyi vizsgálatok eredményének ellenőrzése különösen a betegségből felépülő dolgozók esetében a szakács feladata lehet.

Kiépíti és betartja a HACCP előírásait: a HACCP rendszerben rögzített veszélyes pontokhoz tartozó ellenőrzéseket kell elvégeznie, évente és új ételek bevezetésénél felül kell vizsgálni a már bevezetett rendszer elemeit.

Mint látható a szakácsok munkája rendkívül összetett. Éppen ezért tisztában kell lenniük a felsorolt feladatok jelentőségével, előfordulási gyakoriságával, a feladatok kapcsolódási pontjaival és az aktuális munkahely elvárásaival. A felsoroltakról kapunk felvilágosítást a munkaköri leírásból.

Összefoglalásként válasz a felvetett esetre:

Egyetlen egy tételünk változott meg, nézzük milyen hatással lesz ez a napi munkára:

A beszerzési feladatok megváltozása:

Az áruátvétellel, raktározással kapcsolatos feladataink annyiban változnak meg, hogy a fagyasztóládákban több helyet kell biztosítani a készen szállított parfértortáknak, vagy ha a konyha készíti, akkor a megfelelő hozzávalóknak (fagylalt-fagyasztóláda, tejszín-tejhűtő, tojás-tojásraktár, gyümölcsök-zöldségraktár) és később az elkészült tortáknak a fagyasztáshoz.

Ha már elkészítettük a beszerzési listánkat, át kell néznünk és le kell húzni róla a marcipános tekercs hozzávalóit, viszont fel kell írni rá mindent, ami a 100 fő parfétorta nyersanyagigénye.

Amennyiben a parfé tortát mi készítjük el, akkor meg kell változtatnunk a beszerzési listát, és úgy kell leadni a rendelést, hogy a megfelelő hozzávalók a raktárakban legyenek legalább két nappal a rendezvény előtt, mert a parfének minimum 3–4 óra a kifagyasztási ideje, és jobb, ha már egy nappal a rendezvény előtt elkészítjük, mert akkor már a rendezvény napján csak tálalni és díszíteni kell. Ha ezt az eljárást választjuk, akkor oda kell figyelniünk, mert a 100 fő részére készített tortáknak (általában 12 adagosak) előre helyet kell biztosítanunk a fagyasztóládákban (-18° -os hőmérsékleten).

Amennyiben a tortákat külső szállítótól rendeljük meg, akkor ki kell választani a számunkra leginkább megfelelő szállítót (árban, ízben, távolságban, szállítási sűrűségben, HACCP), és meg kell egyeznünk a mennyiségben, minőségben, árban, szállítási időpontban. Az üzletnek érdeke, hogy az áru ne foglalja túl sokáig a helyet a hűtőkben, viszont álljon rendelkezésre, amikor szükség van rá.

A termelési feladatok megváltozása:

Ki kell számolni, hogy a parfétortából milyen anyaghányadban tálaljuk ki az adagot, azt hogyan díszítjük. A tálalás tervezésénél tekintettel kell lenni, hogy a marcipános tekercs porcelán kistányéron adagban került volna tálalásra, míg a parfétorták tálalásához, mivel azokat előre nem szeleteljük fel a konyhán, nagyobb üvegtálakra is szükségünk lesz. Át kell nézni a munkaidő beosztást, mert a parfétorta tálalását gyorsabban kell elvégezni, de kevesebb műveletet igényel, mint a marcipános tekercs tálalása, viszont az egy nappal előbbi elkészítés miatt egy nappal korábbra kell a parfétorta elkészítéséhez a munkaerő szükségletet hozzárendelni.

A gépszükséglet átgondolására is szükség van, hiszen a parfétorta tejszínjének felveréséhez más típusú habverő használatára van szükség, mint a marcipántekercs vajkrémjének kikeveréséhez.

A kiegészítő tevékenységek megváltozása:

Megváltozik a belső anyagmozgatás iránya és mértéke: a marcipános tekercshez a szárazárú raktárból és a tojásraktárból a konyha felé vittük a hozzávalókat, a parfétorta elkészítéséhez a tejtermék hűtőből, a zöldség- és gyümölcs előkészítőből vagy a fagyasztóládából szállítjuk a hozzávalókat a konyhába.

A mosogatni való edények, eszközök is megváltoznak: több lesz a fehérmosogatóba kerülő edények száma (tálak, amelyekre a parfétortát tálaljuk), és más típusú edények kerülnek a fekete mosogatóba: habüst, habverő, merőkanalak (míg a marcipános tekercsnél tepsik, nyújtófa, nyújtódeszka is lennének).

MUNKAFELADATOK, MUNKAKÖRI LEÍRÁS

Amennyiben friss gyümölcsökkel dolgozunk, megváltozik a hulladékkezelés is, hiszen amíg a marcipános tekercsnél tojáshéjjal és lisztes zacskókkal, fűszeres tasakokkal számolhatunk, a parfétorta esetében megnövekszik a gyümölcsök válogatásából, tisztításából származó hulladék mennyisége.

Tehát egyetlen egy apró elem megváltozása ilyen sokrétű munkafeladat változással jár a konyha és a szakács életében. Persze ahhoz, hogy ezeket a megváltozó feladatokat tervezni és követni tudjuk, ismernünk kell az ételek receptjeit és készítési módjait és a konyhai munka szervezésében is gyakorlatra kell szert tennünk.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Gyűjtse ki a beszerzés fejezetből azokat a munkafeladatokat, amelyeket a munkahelyén Önnek, mint tanulónak végeznie kellett!

Gyűjtse ki a raktározás fejezetből azokat a munkafeladatokat, amelyeket a munkahelyén Önnek, mint tanulónak végeznie kellett!

Gyűjtse ki a termelés fejezetből azokat a munkafeladatokat, amelyeket a munkahelyén Önnek, mint tanulónak végeznie kellett!

MUNKAFELADATOK, MUNKAKÖRI LEÍRÁS

Gyűjtse ki a hulladékok, ételmaradékok kezelése fejezetből azokat a munkafeladatokat, amelyeket a munkahelyén Önnek, mint tanulónak végeznie kellett!

Gyűjtse ki a takarítás fejezetből azokat a munkafeladatokat, amelyeket a munkahelyén Önnek, mint tanulónak végeznie kellett!

Gyűjtse ki a műszaki, karbantartási tevékenységek fejezetből azokat a munkafeladatokat, amelyeket a munkahelyén Önnek, mint tanulónak végeznie kellett!

Írja ide azokat a feladatokat, amelyeket eddigi munkája során még nem kellett végeznie!

MUNKANYAG

Megoldások

1. feladat

Fő tevékenységek:

Beszerezés: más szállítótól kell rendelni az árut, mint eddig. Áruátvételnél figyelni kell a burgonya göngyölegének súlyára, a burgonya mennyiségére, minőségére.

Raktározás: más raktárt kell előkészíteni a földes burgonyának, mint a hasábburgonyának. Mivel a burgonya héjas, ügyelni kell a tisztítási veszteségre.

Termelés: az előkészítés időszakában megnövekszik a munkaerő-igény (burgonyahámozás, darabolás), használni fogják a burgonyakoptatót is. Az elkészítés folyamata tovább fog tartani (a nyers burgonya lassabban sül) és több sütőzsiradékot igényel.

Kiegészítő tevékenységek:

Belső anyagmozgatás: a héjas burgonyából nagyobb mennyiségre van szükség ugyanakkora adagokhoz, mint a mirelitből, éppen ezért megnő a mozgatott anyagmennyiség.

Mosogatás: az előkészítő tevékenység után el kell mosogatni a zöldség előkészítő eszközeit.

Hulladékok, ételmaradékok kezelése: jóval több hulladék keletkezik a burgonya héja miatt.

Takarítás: a zöldség előkészítőt ki kell takarítani az előkészítés után.

Az időrend:

Árurendelés, munkaidő beosztás elkészítése, áruátvétel, raktározás, belső anyagmozgatás, előkészítés, hulladékkezelés, mosogatás, takarítás, elkészítés.

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK**1. feladat**

Milyen két nagy csoportra osztjuk a vendéglátás (és ezen belül a szakács tevékenységek) feladatait?

2. feladat

Sorolja fel a vendéglátás fő (és ezen belül a szakács fő tevékenységeit) tevékenységeit!

3. feladat

Sorolja fel a vendéglátás kiegészítő (és ezen belül a szakács kiegészítő) tevékenységeit!

4. feladat

Keresse ki a tananyagból a "Gazdálkodási tevékenységet végez" munkafeladatot és fogalmazza meg, hogy miért szerepeltetheti a tananyag a beszerzésnél és a termelésnél is!

Blank writing area with horizontal lines for the answer to the 4th task.

5. feladat

Keresse ki a tananyagból a "Bizonylatokat állít ki" munkafeladatot és fogalmazza meg, hogy miért szerepeltetheti a tananyag a beszerzésnél és a termelésnél is!

Blank writing area with horizontal lines for the answer to the 5th task.

6. feladat

Keresse ki a tananyagból a " Kiépíti és betartja a HACCP előírásait" munkafeladatot és fogalmazza meg, hogy miért szerepelteti a tananyag a beszerzésnél, raktározásnál, termelésnél, belső anyagmozgatásnál, és miért említi a mosogatásnál is?

7. feladat

Nézze meg a képet és írjon fel minden olyan munkafeladatot, amely a képpel kapcsolatban eszébe jut!



9. ábra. Felvágottas hűtő

MUNKAANYAG

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Fő- és kiegészítő tevékenységek

2. feladat

Beszerezés, raktározás, termelés, értékesítés;

3. feladat

Belső anyagmozgatás, mosogatás, hulladékok-, ételmaradékok kezelése, takarítás, műszaki-, karbantartási tevékenységek, ellenőrzés;

4. feladat

1 lehetséges válasz: a "Gazdálkodási tevékenységet végez" munkafeladat azért szerepelhet a beszerzésnél is és a termelésnél is, mert nem különíthető el tisztán erre a csoportosításra, gazdálkodni végig, minden munkafolyamatnál kell: hol az áruval, hol a tisztítószerrel, hol a gépekkel, eszközökkel, hol munkaerővel, akár még a saját munkaerőnkkel is. Éppen erről a problémáról szól az esetfelvetés feladata és a tanulásirányító 1. feladata.

5. feladat

1 lehetséges válasz: a bizonylatok kiállítása is egy a beszerzéstől a termelésig terjedő folyamat (de előfordulhat pl. még a kiegészítő tevékenységeknél is- a hulladék elszállítását is igazolnia kell valakinek- alá kell írni a konténeres szállítólevelét-, tehát ez is a tevékenységeken átívelő folyamat).

6. feladat

1 lehetséges válasz: a HACCP rendszer az élelmiszerek előállítását és felhasználását nyomon követő, ellenőrző és dokumentáló rendszer, ebből következően ez a munkafeladat is végig kíséri a beszerzést, raktározást, termelést, értékesítést és a kiegészítő tevékenységeket.

7. feladat

1 lehetséges megoldás:

Kiépíti és betartja a HACCP előírásait: a kiépített előírások beszerzésre vonatkozó részei: mely szállító, milyen áru és szállítási feltételek (hűtlánc megtartása, a szállító rendelkezzen bevezetett HACCP rendszerrel) előírásait betartja.

Figyelemmel kíséri az árukészletet: az árukészlet figyelemmel kísérésének következménye a beszerzés folyamatában a beszerzési döntés meghozása.

Kiépíti és betartja a HACCP előírásait: a szakosított raktározás, tárolás feltételeit kialakítja, felügyeli és figyelemmel kíséri az élelmiszerek minőség-megőrzési idejét.

Betartja és betartatja a munkavédelmi, környezetvédelmi és tűzrendészeti előírásokat: a raktározásnál a kézi- és gépi áruszállító eszközök biztonságos használja, a raktározott élelmiszerek minőség-megőrzési idejének lejártakor a megsemmisítés, selejtezés folyamatát betartja, gyúlékony anyagok, tisztítószer előírás szerinti kezeli, tárolja.

Ügyel a vagyonbiztonságra: nyitással, zárással, riasztással kapcsolatos tevékenységek végez, áruk, gépek, berendezések, eszközök rendeltetésszerű használatára ügyel.

Kiépíti és betartja a HACCP előírásait: előkészítésre, hőkezelésre, hűtésre, folyamatellenőrzésre vonatkozó, előírásokat tart be.

Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat: megfelelő tisztaságú munkaruhában a testi higiéniai előírások (kézmosás, ékszer nélkül, nem betegen) betartásával dolgozik, és ezt megköveteli a felelősségi körébe tartozó dolgozóktól is.

Hiba esetén intézkedik: technikai, munkaidő beosztással kapcsolatos, áru-és étel minőségével kapcsolatos hibákat ismer fel és old meg.

Kiépíti és betartja a HACCP előírásait: a nyersanyagokat a raktárból az előkészítés, tovább-feldolgozás helyeire, valamint a már elkészült termékeket az értékesítő térbe a HACCP-ben foglaltak szerint szállítják el (pl. nem keresztezheti egymást a még fel nem dolgozott és a már feldolgozott nyersanyagok útja).

Betartja és betartatja a munkavédelmi, környezetvédelmi és tűzrendészeti előírásokat: csak a megfelelő útvonalakat használja az anyagmozgatáshoz, nem emel aránytalanul nagy súlyt, az anyagmozgató kézi és gépi berendezéseket biztonságosan használja.

Műszak közben és műszak után takarít: a megtisztított nyersanyagokat és az ételeket semmiféle szennyezés nem érheti. Éppen ezért a HACCP-ben rögzített rendszer szerint a helyiségeket, eszközöket, berendezéseket folyamatosan tisztítani kell.

A MUNKAKÖRI LEÍRÁS

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Ön beosztott szakácsnak jelentkezik egy étterembe, ahol a munkaszerződése mellé megkapja a munkaköri leírását is. Az Ön munkaköri leírásában a munkakör összefoglalása, kapcsolati helyzete, a dolgozó felelőssége és kötelezettségei, és a hatáskör teljes egészében megegyezik a Szakmai információtartalom 31. oldalán található munkaköri leírással. A minta alapján döntse el, hogy felelős-e Ön a szakácstanulók munkaidő-beosztásának elkészítéséért?

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A munkaköri leírás megmutatja, hogy milyen feladatokat kell elvégeznie a dolgozónak illetve azt is, hogy ezeket a feladatokat milyen feltételek között kell ellátnia. A jó munkaköri leírás tartalmazza a

- A munkakör azonosítóját
- A munkakör összefoglalását
- A munkakör kapcsolati helyzetét
- A felelőségeket és a kötelezettségeket
- A hatáskört
- A teljesítménynormákat
- És a munkaköri specifikációt

A **munkaköri azonosító** a vendéglátás esetében például a szakács, pincér, konyhai kisegítő megnevezés. Nagy vállalatoknál a munkaköri azonosító kiegészül a munkaköri kóddal, amely azonosíthatóvá teszi a munkakört a vállalaton belül és utal a legfontosabb jellemzőkre, mint például a bérezés. Egy nagyvállalatnál dolgozhat számtalan szakács, de nem mindegyiknek ugyanannyi a gyakorlati ideje, nem egyforma a bérezésük és a vállalaton belül más-más részegységekben, ebből adódóan más-más feladaton (reggeliztetés, hidegkonyha, rendezvények) dolgoznak. Ezeknek a különbségeknek a figyelembe vételével állapítják meg a munkaköri kódokat.

Példa a munkakör azonosítójára: beosztott szakács a Kristály Vendéglátó Vállalat Eszterházy Éttermében.

A **munkakör összefoglalása** a munkakörrel járó tevékenységeket jelöli. Ez a szakácsok esetében igen sokrétű lehet. Ha megnézzük a szakács szakképesítés moduljainak a feladatkompetenciáit, teljes képet kapunk a munkakörrel járó tevékenységekről:

- Kiépíti és betartja a HACCP előírásait
- Betartja és betartatja a munkavédelmi, környezetvédelmi és tűzrendészeti előírásokat
- Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat
- Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket
- Ügyel a vagyonbiztonságra
- Részt vesz a kötelező egészségügyi vizsgálatokon
- Étlapot tervez, állít össze
- Anyaghányadot, kalkulációt készít
- Figyelemmel kíséri az árukészletet
- Veszteségszámításokat végez
- Elkészíti, módosítja a munkabeosztást
- Bizonylatokat állít ki, igazol
- Kiszámítja az ételek tápanyagtartalmát
- Leltározási feladatokat végez
- Tervezi és szervezi a termelést
- Étrendjavaslatot állít össze
- Megismeri a működési szabályokat
- A személyzet számára kijelölt helyiségeket használja
- Munka- és védőruhát használ, gondoz
- Műszak közben és műszak után takarít
- Szükség szerint mosogat
- Karbantartja, tisztítja, ápolja a berendezéseket
- Hiba esetén intézkedik
- Óvja a saját és mások testi épségét, egészségét
- Elsősegélyt nyújt
- Tájékozódik a napi feladatairól
- Tájékozódik a rendkívüli feladatokról
- Célokot fogalmaz meg önmaga számára
- Előkészíti a nyersanyagokat: hús, zöldség, tojás, stb.
- Ételek tálalásának tervezése
- A technológiai előírásoknak megfelelően előkészíti a gépeket és eszközöket
- Szakszerűen kezeli a gépeket, eszközöket
- Beosztottjait kioktatja a használatról, kezelésről
- Az áru súlyával kapcsolatos számításokat készít
- Feltölti és kezeli a kézraktárt
- Elkészíti az ételeket
- Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre
- Kiszolgál, csomagol
- Meghatározza a napi nyersanyag igényt, árut vételez és szerez be
- Javaslatot tesz az árubeszerzésre
- Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról

- Kiegészítő műveleteket végez: szűr, sűrít, dúsít, aprít stb.
- Szükség szerint ételmintát tesz el
- Az étel jellegének megfelelően készen tart
- Gazdálkodási tevékenységet végez
- Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból
- Gondoskodik a szakosított tárolásról

A munkaköri leírás elkészítésénél figyelembe kell venni, hogy csak azokat a tevékenységeket soroljuk fel benne, amelyeket a szakácsnak az adott munkahelyen valóban el kell látnia.

A munkakör összefoglalása a beosztott szakács esetében pl:

Betartja a HACCP előírásait

Betartja a munkavédelmi, környezetvédelmi és tűzrendészeti előírásokat

Betartja a higiéniai előírásokat

Ügyel a vagyonbiztonságra

Részt vesz a kötelező egészségügyi vizsgálatokon

Figyelemmel kíséri az árukészletet

Leltározási feladatokat végez

Megismeri a működési szabályokat

A személyzet számára kijelölt helyiségeket használja

Munka- és védőruhát használ, gondoz

Műszak közben és műszak után takarít

Szükség szerint mosogat

Karbantartja, tisztítja, ápolja a berendezéseket

Hiba esetén intézkedik

Óvja a saját és mások testi épségét, egészségét

Elsősegélyt nyújt

Tájékozódik a napi feladatairól

Tájékozódik a rendkívüli feladatokról

Előkészíti a nyersanyagokat: hús, zöldség, tojás, stb.

Ételek tálalásának tervezése

A technológiai előírásoknak megfelelően előkészíti a gépeket és eszközöket

Szakszerűen kezeli a gépeket, eszközöket

Feltölti és kezeli a kéziraktárt

Elkészíti az ételeket

Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra

Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról

Kiegészítő műveleteket végez: szűr, sűrít, dúsít, aprít stb.

Szükség szerint ételmintát tesz el

Az étel jellegének megfelelően készen tart

Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárakból

Gondoskodik a szakosított tárolásról

A **munkakör kapcsolati helyzetét** tartalmazó rész bemutatja, hogy az alkalmazott a munkája során kikkel áll kapcsolatban a szervezeten belül. A szakácsok egy munkahelyen belül alá-és fölérendeltségi viszonyban lehetnek egymással is, de irányítaniuk kell a konyhai kisegítőket, tanuló munkáját, együtt kell dolgozniuk az üzletvezetővel és a helyettesével, a beszállítókkal (áruátvétel), adminisztrációs dolgozókkal (elszámoltatás), pincérekkel, cukrászokkal és időnként még a vendégekkel is (vendég előtti ételkészítés).

A munkakör kapcsolati helyzete a beosztott szakács esetében: munkakapcsolatot tart a konyhavezető szakáccsal, a konyha dolgozóival, a szakács tanulókkal, a konyhai kisegítő személyzettel, az étterem pincéreivel és az adminisztrációs dolgozókkal.

A munkaköri leírás egyik leglényegesebb eleme a **felelőségek és kötelezettségek** sora, ez ismerteti ugyanis konkrétan az alkalmazottat és a felettesét a munkaköri követelményekről. A szakácsoknál előírhatnak megosztott vagy teljes anyagi felelőséget az árukészletért, ellenőrzési kötelezettséget a HACCP rendszer működtetésében, ugyanakkor részt vehetnek a tanulók, leendő dolgozók kiválasztásában, a beszerzési források feltárásában.

A beosztott szakács felelőségei: anyagi felelősséggel tartozik a rábízott árukészletért, a rábízott gépekért, berendezésekért, eszközökért, a munkafeladatok szakszerű elvégzésért, közvetlen felettese a konyhavezető szakács.

A **hatáskör** a munkakört betöltő döntési jogkörét részletezi, beleértve a döntéshozatali korlátokat, mások feletti közvetlen felügyeleti jogot és a költségvetési korlátokat. A szakácsok esetében ilyenek lehetnek a munkaidő-beosztás elkészítése, a tanulók tevékenységének az értékelése, árrendelésnél a beszerzés meghatározott maximális értéke.

A beosztott szakács hatásköre: dönt a konyhai kisegítő dolgozók és a tanulók munkaidő beosztásának rendjéről.

A munkaköri leírásban számszerűsített **teljesítménynormák** is szerepelhetnek, ezeket a szakács szakmában csak menürendszerknél vagy előre megrendelt tételeknél határozzák meg: például hány szakács készíti el naponta az 150 fő előfizetéses háromfogásos menüt. Az étlap szerinti (a la carte) rendeléseknél már nagyon nehéz ilyen normákat felállítani, hiszen az étlapra kerülő ételek elkészítése nehézségi fokozatai mások és mások lehetnek, más lehet a felhasználandó alapanyagok előkészítettségi foka, más a készentartási-tálalási-díszítési mód. Ráadásul az étlapok tartalma is változhat, kiegészítő étlapok kerülhetnek bevezetésre. Nem lehetetlen azonban az egyes meghatározott munkahelyeken, meghatározott étlaphoz és várható forgalomhoz készített teljesítménynormák kialakítása. Persze tisztában kell lennünk azzal a ténnyel, hogy hiába írják elő a szakácsnak az egy napon elkészítendő ételek mennyiségét és minőségét, ha nem tér be elegendő számú vendég az üzletbe, ha nincsen megfelelő számú megrendelés nem fog megvalósulni a teljesítménynorma.

Munkaköri specifikációban megfogalmazzuk, hogy az adott munkakör betöltéséhez mit várunk el a meglévő vagy leendő munkavállalótól. A munkaköri specifikáció tehát a munkakör betöltéséhez szükséges elvárásokat tartalmazza. Ilyenek például: végzettség, képzettség, szakmai tapasztalatok, gyakorlati idő, magatartásbeli elvárások, készségek, képességek, személyes tulajdonságok.

A beosztott szakács munkaköri specifikációi: szakács szakmunkás bizonyítvány, 5 év konyhai tapasztalat kiemelten az a la carte (étlap szerinti) étkeztetés területén, nagy fizikai teherbírás, pontosság..

A munkaköri leírás tehát személytelen, üres váz, amely akkor töltődik meg tartalommal, amikor a munkakörbe behelyezzük az embert, a szakácsot. A munkaköri leírást a dolgozónak és a munkahelyi vezetőnek is alá kell írnia, mert a dolgozó ezzel igazolja, hogy megértette és magára nézve kötelezően betartandónak tartja az abban foglaltakat, a munkáltató pedig azt, hogy milyen munkafeladatokat bíz a dolgozóra.

Munkaköri leírás
Név: Szakács György
Munkakör: beosztott szakács
Munkavégzés helye: Kristály Vendéglátó Vállalat Eszterházy Étterem Tata Ady Endre u. 12
A munkakör összefoglalása:

Betartja a HACCP előírásait

Betartja a munkavédelmi, környezetvédelmi és tűzrendészeti előírásokat

Betartja a higiéniai előírásokat

Ügyel a vagyonbiztonságra

Részt vesz a kötelező egészségügyi vizsgálatokon

Figyelemmel kíséri az árukészletet

Leltározási feladatokat végez

Megismeri a működési szabályokat

A személyzet számára kijelölt helyiségeket használja

Munka- és védőruhát használ, gondoz

Műszak közben és műszak után takarít

Szükség szerint mosogat

Karbantartja, tisztítja, ápolja a berendezéseket

Hiba esetén intézkedik

Óvja a saját és mások testi épségét, egészségét

Elsősegélyt nyújt

Tájékozódik a napi feladatairól

Tájékozódik a rendkívüli feladatokról

Előkészíti a nyersanyagokat: hús, zöldség, tojás, stb.

Ételek tálalásának tervezése

A technológiai előírásoknak megfelelően előkészíti a gépeket és eszközöket

Szakszerűen kezeli a gépeket, eszközöket

Feltölti és kezeli a kézirtaktárt

Elkészíti az ételeket

Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra

Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról

Kiegészítő műveleteket végez: szűr, sűrít, dúsít, aprít stb.

Szükség szerint ételmintát tesz el

Az étel jellegének megfelelően készen tart

Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból

Gondoskodik a szakosított tárolásról

A munkakör kapcsolati helyzete: munkakapcsolatot tart a konyhavezető szakáccsal, a szakács tanulókkal, a konyhai kisegítő személyzettel, az étterem pincéireivel és az adminisztrációs dolgozókkal.

A dolgozó felelősségi helyzete: anyagi felelősséggel tartozik a rábízott árukészletért, a rábízott gépekért, berendezésekért, eszközökért, a munkafeladatok szakszerű elvégzéséért, közvetlen felettese a konyhavezető szakács.

A dolgozó hatásköre: dönt a tanulók munkaidő beosztásának rendjéről, elkészíti munkaidő beosztásukat.

A munkakörben elvárt végzettségek, képességek személyes tulajdonságok: szakács szakmunkás bizonyítvány, 5 év konyhai tapasztalat kiemelten az a la carte étkeztetés területén, nagy fizikai teherbírás, pontosság, megbízhatóság.

Munkahelyi vezető aláírása:

Dolgozó aláírása:

A munkaköri leírás a munkaszerződés melléklete.

Összefoglalásként válasz a felvetett esetre

Igen, Ön felelős a tanulók munkaidő-beosztásának elkészítéséért.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Nézze végig Szakács György munkaköri leírását és gyűjtse ki és írja le belőle azokat a feladatokat (a munkakör összefoglalása részéből), amelyeket Önnek tanulóként az iskolai ételkészítési gyakorlatok alatt végeznie kell!

4. Vegye elő a külső gyakorlati munkahelyén vezetett munkanaplóját és az utolsó nap bejegyzései alapján írja le részletesen, hogy mi mindent kellett elvégeznie! Ügyeljen, a feladatokat abban sorrendben írja le, ahogyan elvégezte! Beszéljék meg a csoportban a feladatok sorrendjét!

MUNKAANALÍZIS

Blank lined area for writing the job title and description.

5. Gondolkojon el az Ön kapcsolati helyzetén a gyakorlati munkahelyén! Írja, kikkel kell együtt dolgoznia!

Blank lined area for writing the list of people to work with.

6. Gondolkojon el, hogy milyen személyes tulajdonságokra van szüksége, hogy feladatát jó el tudja látni a munkahelyén! Írja le ezeket a személyes tulajdonságokat!

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

MUNKANYAG

Munkakör

Munkavégzés helye

A munkakör összefoglalása

A munkakör kapcsolati helyzete

A dolgozó felelősségi helyzete

MUNKAFELADATOK, MUNKAKÖRI LEÍRÁS

A dolgozó hatásköre

3. feladat

Írjon ide olyan személyes tulajdonságokat (legalább 7-et), amelyekre a szakácsoknak szüksége van, hogy jól el tudják látni azokat a feladataikat, amelyek a beosztott szakács munkaköri leírásában szerepelnek!

4. feladat

Kiknek kell aláírni a munkaköri leírást és miért?

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket

Étlapot tervez, állít össze

Anyaghányadot, kalkulációt készít

Veszteségszámításokat végez

Elkészíti, módosítja a munkabeosztást

Bizonylatokat állít ki, igazol

Kiszámítja az ételek tápanyagtartalmát

Tervezi és szervezi a termelést

Étrendjavaslatot állít össze

Meghatározza a napi nyersanyagigényt, árut vételez és szerez be

Javaslatot tesz az árubeszerzésre

Gazdálkodási tevékenységet végez

Ezek a munkafeladatok általában a nem a beosztott szakács, hanem a konyhavezető szakács, főszakács, üzletvezető feladatai.

2. feladat

A munkakör pontos megnevezése pl.: beosztott szakács, szakács, főszakács, üzletvezető.

A munkakör pontos helyének a címe.

Az összes tevékenység felsorolása, amelyek végzését adott munkakörben elvárják.

Az összes kapcsolódási pont alá-, fölé- és mellérendeltségi viszonyok megállapítása pl.: nagyobb szállodákban recepcióval a reggeliztetés egyeztetése miatt, karbantartókkal, áruszállítókkal, pincérekkel stb.

A munkakörrel járó anyagi és erkölcsi felelőségek felsorolása.

Milyen döntéseket hozhat a dolgozó, kikre érvényesek ezek a döntések? Pl. ha az árubeszerzés is a feladata, mekkora összegig rendelhet árut?

3. feladat

Személyes tulajdonságok: erős fizikum, kez ügyesség, nagy teherbírás, szorgalom, igyekezet, szervezőkészség, megbízhatóság, fejlődő képesség.

4. feladat

A dolgozónak és a munkahelyi vezetőnek kell aláírnia a munkaköri leírást.

IRODALOMJEGYZÉK**FELHASZNÁLT IRODALOM**

https://www.nive.hu/index_sec.php: 1/2010. (II. 5.) SZMM rendeletben kiadott szakmai és vizsgakövetelmény (szakács)

AJÁNLOTT IRODALOM

Burkáné: Vendéglátó szakmai alapismeretek, Képzőművészeti Kiadó, 2008.

Lukács–Oriskó–Sándor–Zsolnay: Ételkészítési ismeretek, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2008.

Dr. Dunszt Károly–Oriskó Ferenc–Ónódi Ferenc–török István János: Vendéglátó Technológia, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2004.

MUNKANYAG

A(z) 1429-06 modul 016-os szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
52 811 01 0000 00 00	Élelmezésvezető
33 811 03 1000 00 00	Szakács
52 811 02 0000 00 00	Vendéglős

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:
15 óra

MUNKANYAG

MUNKANYAG

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv
TÁMOP 2.2.1 08/1-2008-0002 „A képzés minőségének és tartalmának
fejlesztése” keretében készült.

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet
1085 Budapest, Baross u. 52.
Telefon: (1) 210-1065, Fax: (1) 210-1063

Felelős kiadó:
Nagy László főigazgató