



# **STANOWISKA PRACY W GASTRONOMII**

**Opracował:  
mgr Jakub Pleskacz**

# STANOWISKA PRACY W GASTRONOMII

A close-up photograph of a chef's hands holding a white plate with a gourmet dish. The chef is wearing a white, vertically striped shirt. The background is blurred, showing a restaurant setting with warm lighting.

## STANOWISKO PRACY - POJĘCIE

***Człowiek + miejsce pracy = stanowisko pracy***

*Oczywiście, aby móc wykonywać pracę na swoim stanowisku, pracownik musi dysponować odpowiednim wyposażeniem, sprzętem i urządzeniami niezbędnymi do wytworzenia wyrobów gotowych lub świadczenia usług.*

W zakładzie gastronomicznym, w zależności od jego wielkości i charakteru, sposobu obsługi i organizacji pracy, są zatrudniani pracownicy wykonujący różne rodzaje czynności.

# STANOWISKA PRACY W GASTRONOMII



## GRUPY FUNCYJNE PRACOWNIKÓW GASTRONOMII

**administracyjno-gospodarczą** – kierownik zakładu, zastępca kierownika zakładu, referent rozliczeń, zarządzająca bielizną, magazynier,

**produkcyjną** – kierownik produkcji, zastępca kierownika produkcji, szef kuchni, kucharze, młodsi kucharze, garmażerowie, szef produkcji cukierniczej, cukiernicy, pomoce kuchenne wykwalifikowane oraz pomoce kuchenne niewykwalifikowane, zmywaczki naczyń, blokierka,

**usługową** – zgodnie z poniższą tabelą (należy uzupełnić poniższą tabelę):

# STANOWISKA PRACY W GASTRONOMII

Stanowisko pracy Rodzaj i kategoria zakładu	Kierownik sali	Starszy kelner	Kelner	Młodszy kelner	Uczniowie kelnerscy	Sprzątający ze stołu	Kierownik bufetu	Starsza bufetowa	Barman, bufetowa	Kawiarka	Pomoc bufetowa	Szatniarz	Portier	Orkiestra	Kasjer	Pracownik WC
Restauracja	☺	☺	☺	☺	☺		☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺
Kawiarnia	☺	☺	☺	☺	☺			☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺
Herbaciarnia	☺	☺	☺	☺	☺			☺	☺		☺	☺	☺	☺	☺	☺
Winiarnia	☺	☺	☺	☺	☺			☺	☺		☺	☺	☺	☺	☺	☺
Miodosytnia	☺	☺	☺	☺	☺			☺	☺		☺	☺	☺	☺	☺	☺
Cukiernie	☺	☺	☺	☺	☺		☺		☺	☺		☺				☺
Piwiarnie	☺	☺	☺	☺	☺		☺		☺			☺				☺
Jadłodajnie		☺	☺	☺					☺		☺	☺				☺
Bistra		☺	☺	☺		☺			☺			☺				☺
Bary rozrywkowe Lux,	☺	☺	☺	☺			☺		☺			☺	☺	☺		☺
Bary aperitif									☺						☺	☺
Pozostałe bary	☺					☺			☺						☺	☺

A close-up photograph of a waiter's hands holding a white plate with a gourmet dish. The waiter is wearing a white, vertically striped shirt. The background is blurred, showing warm, bokeh lights.

**STANOWISKA  
PRACY  
W GASTRONOMII**

***PRACOWNICY DZIAŁU  
ADMINISTRACYJNO-  
GOSPODARCZEGO***

# STANOWISKA PRACY W GASTRONOMII



## ZAKRES CZYNNOŚCI NA POSZCZEGÓLNYCH STANOWISKACH

**KIEROWNIK ZAKŁADU** - kierownicy jednostek organizacyjnych działalności podstawowej w gastronomii, hotelarstwie i turystyce kierują działalnością przedsiębiorstw (organizacji) związaną z usługami hotelarskimi, gastronomicznymi i turystycznymi, zgodnie z wytycznymi dyrekcji przedsiębiorstwa (organizacji), w konsultacji z kierownikami innych wewnętrznych jednostek organizacyjnych;

### Zadania:

- planowanie, koordynowanie i nadzorowanie działalności przedsiębiorstwa (organizacji) w zakresie świadczenia usług hotelarskich i/lub gastronomicznych;
- organizowanie imprez turystycznych lub pośredniczenie w zawieraniu umów o świadczenie usług turystycznych;
- zapewnienie efektywnego wykorzystania zasobów i realizacji harmonogramów;
- kierowanie bieżącą działalnością jednostki organizacyjnej;
- planowanie i organizowanie świadczonych usług, określanie zasad i standardów ich realizacji oraz nadzorowanie ich wykonania;
- nadzorowanie programowania, kalkulacji i rozliczania przygotowywanych imprez;
- dbanie o bezpieczeństwo, stan sanitarny, estetykę i prawidłowe wyposażenie obiektów oraz nadzorowanie przestrzegania przez podległy personel przepisów bhp, ppoż. i ochrony środowiska oraz wymogów higieniczno-sanitarnych obowiązujących w hotelach, zakładach żywienia zbiorowego i biurach podróży;
- nadzorowanie doboru, szkolenia i pracy podległych pracowników;
- reprezentowanie swojej jednostki wobec innych jednostek w zakładzie lub wobec instytucji zewnętrznych;

# STANOWISKA PRACY W GASTRONOMII



## ZAKRES CZYNNOŚCI NA POSZCZEGÓLNYCH STANOWISKACH

**ZASTĘPCA KIEROWNIKA ZAKŁADU** – *podczas nieobecności pełni obowiązki kierownika zakładu, samodzielnie zarządza wydziałem w zakładzie gastronomicznym np.: barami;*

**REFERENT ROZLICZEŃ** – *obecnie: księgowy - prowadzą pełny rejestr transakcji finansowych przedsiębiorstw i sprawdzają dokładność dokumentów i rejestrów dotyczących tych transakcji, odpowiadając za rzetelność danych i zgodność z prawem zawieranych transakcji;*

### Zadania:

- *prowadzenie pełnych rejestrów wszystkich transakcji finansowych przedsiębiorstw, zgodnie z głównymi zasadami księgowania;*
- *weryfikowanie dokładności dokumentów i rejestrów, dotyczących wypłat, przychodów i innych finansowych transakcji;*
- *przygotowywanie okresowych oświadczeń i sprawozdań finansowych;*
- *stosowanie wiedzy z zakresu zasad księgowania i praktyki w celu określania i rozwiązywania problemów powstałych w czasie pracy;*
- *wykonywanie pokrewnych czynności;*
- *nadzorowanie innych pracowników;*

# STANOWISKA PRACY W GASTRONOMII



## ZAKRES CZYNNOŚCI NA POSZCZEGÓLNYCH STANOWISKACH

**MAGAZYNIER** - przyjmuje do magazynu, zapewnia odpowiednie warunki przechowywania i wydaje środki i materiały, prowadząc odpowiednią dokumentację; bierze udział w inwentaryzacjach i odpowiada materialnie za powierzone mu mienie;

### Zadania:

- przyjmowanie towarów do magazynu, uczestnictwo w odbiorze ilościowym i jakościowym, sporządzanie odpowiedniej dokumentacji;
- wydawanie towarów z magazynu na podstawie dowodów rozchodowych;
- rozmieszczanie i układanie przyjętych towarów na wyznaczonej powierzchni magazynowej, zabezpieczanie ich przed zepsuciem, zniszczeniem i kradzieżą;
- prawidłowe oznakowanie składowanych towarów;
- przestrzeganie terminów ważności i trwałości towarów oraz terminów zwrotu opakowań;
- utrzymywanie porządku i czystości w magazynie, przejezdności dróg transportowych, eksploatacyjnych i pożarowych: przestrzeganie zasad bezpieczeństwa ppoż.;
- prowadzenie dokumentacji magazynowej przy użyciu programów komputerowych lub metodami tradycyjnymi;
- czynny udział w inwentaryzacjach, doraźnych, ciągłych, zdawczo-odbiorczych; wyjaśnianie przyczyn powstawania różnic w stanie ilościowym towarów;
- uczestnictwo w czynnościach reklamacyjnych w zakresie wad jakościowych lub braków/ nadwyżek ilościowych;
- ponoszenie odpowiedzialności materialnej za powierzone mu towary i środki;
- nadzór nad pracą osób zatrudnionych w magazynie;



# STANOWISKA PRACY W GASTRONOMII

A close-up photograph of a waiter's hands holding a white plate with a gourmet dish. The waiter is wearing a white, vertically striped shirt. The background is blurred, showing other plates and lights, suggesting a restaurant setting.

## ZAKRES CZYNNOŚCI NA POSZCZEGÓLNYCH STANOWISKACH

**ZARZĄDZAJĄCA BIELIZNĄ** – odpowiada za stan białej bielizny stołowej w zakładzie gastronomicznym, często pełni rolę magazyniera białej bielizny;

Zadania:

- *odpowiada za kontakty z pralnią;*
- *utrzymuje właściwy stan zapasów białej bielizny;*
- *uzupełnia białą bieliznę stołową w rozdzielni kelnerskiej;*

A close-up photograph of a chef's hands holding a white plate with a gourmet dish. The chef is wearing a white, vertically striped shirt. The dish on the plate includes a piece of roasted meat, a yellow potato, and a red vegetable. The background is blurred, showing a restaurant setting with warm lighting.

**STANOWISKA  
PRACY  
W GASTRONOMII**

***PRACOWNICY DZIAŁU  
PRODUKCYJNEGO***

# STANOWISKA PRACY W GASTRONOMII



## ZAKRES CZYNNOŚCI NA POSZCZEGÓLNYCH STANOWISKACH

**KIEROWNIK PRODUKCJI** – odpowiada w gastronomii szefowi kuchni; odpowiada on za sprawną organizację procesu produkcji; stoi na czele działu produkcji i jest odpowiedzialny przed kierownikiem zakładu za całokształt produkcji gastronomicznej;

*Zadania:*

- znajomość spraw związanych z logistyką i techniką;
- umiejętność znalezienia się w każdej sytuacji;
- bycie autorytetem z wiedzy kulinarnej;
- bycie dobrym psychologiem – ma do czynienia z ludźmi, z klientami, pracownikami, kooperantami;
- umiejętność dobrej sprzedaży;
- człowiek posiadający osobowość i autorytet;

**ZASTĘPCA KIEROWNIKA PRODUKCJI** – zastępuje kierownika produkcji; w dużych zakładach gastronomicznych pełni rolę samodzielnego pracownika zajmującego się wydzieloną częścią kuchni/produkcji;

# STANOWISKA PRACY W GASTRONOMII



## ZAKRES CZYNNOŚCI NA POSZCZEGÓLNYCH STANOWISKACH

**SZEF KUCHNI** – *powinien zagwarantować rentowność pracy kuchni, uwzględniając życzenia i wymagania klientów;*

*Zadania:*

- *koordynowanie i nadzór nad całością pracy w kuchni;*
- *zarządzanie ekipą kuchni;*
- *gwarantowanie jakości usług kulinarnych, przestrzeganie norm, procedur i metod pracy grupy;*
- *odpowiedzialność za czystość i higienę we wszystkich pomieszczeniach kuchni;*
- *przestrzeganie norm i zasad sanepidu, BHP, i przeciwpożarowych;*
- *rozwijanie rentowności na swoim stanowisku pracy;*

**SZEF PRODUKCJI CUKIERNICZEJ** - *odpowiedzialne stanowisko, które wiąże się z zarządzaniem zarówno procesami, jak i często - koordynacją pracy dużego zespołu; głównymi zadaniami szefa produkcji cukierniczej są: podniesienie wydajności, wdrażanie nowych koncepcji produkcji, a także nowych technologii;*

*Zadania:*

- *planowanie i kontrola procesu produkcji cukierniczej;*
- *kontrola działań zakładów produkcyjnych i ewentualnie podległych spółek;*
- *rozwiązywanie problemów natury technicznej, organizacyjnej i personalnej;*
- *nadzór nad bezpiecznym prowadzeniem produkcji, optymalizacja czasu pracy;*
- *kontrolowanie bieżących kosztów produkcji i podejmowanie właściwych działań w kierunku ich minimalizacji;*

# STANOWISKA PRACY W GASTRONOMII



## ZAKRES CZYNNOŚCI NA POSZCZEGÓLNYCH STANOWISKACH

**KUCHARZE** - sporządzają różnego rodzaju potrawy, ciasta, napoje i desery z zastosowaniem narzędzi, maszyn i urządzeń w zakładach gastronomicznych i przedsiębiorstwach, zajmujących się przygotowaniem i produkcją wyrobów i półproduktów kulinarnych;

*Zadania:*

- obliczanie wartości odżywczej i energetycznej potraw;
- pobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnych;
- zabezpieczanie przed zepsuciem surowców, półproduktów i wyrobów gotowych;
- ocena surowców, półproduktów i wyrobów gotowych i właściwe gospodarowanie nimi;
- obróbka wstępna surowców (ręczna, mechaniczna, termiczna);
- gastronomiczny rozbiór mięsa różnych zwierząt;
- wykonywanie różnymi technikami i metodami - zgodnie z normami surowcowymi - różnych asortymentów potraw z warzyw, owoców i grzybów, mleka i przetworów, jaj, mięsa zwierząt rzeźnych i przetworów mięsnych, dziczyzny, drobiu, ryb oraz potraw z podrobów, potraw półmięsnych i jarskich, wyrobów garmażeryjnych;
- posługiwanie się narzędziami, maszynami i urządzeniami przy przygotowywaniu potraw i napojów oraz bieżąca konserwacja tych urządzeń;
- wykańczanie, porcjowanie, dekorowanie i estetyczne wydawanie wyrobów kulinarnych;
- sporządzanie potraw kuchni regionalnych, kuchni polskiej i innych narodów oraz podstawowych potraw dla różnych diet;
- przygotowywanie potraw, napojów i deserów na przyjęcia okolicznościowe;
- utrzymywanie na bieżąco czystości na stanowisku pracy (mycie, wyparzenie, suszenie i polerowanie naczyń oraz sprzętu kuchennego), a także porządkowanie pomieszczeń produkcyjnych po zakończeniu pracy;
- przestrzeganie przepisów bhp i ppoż., obowiązujących w zakładach żywienia zbiorowego;
- stosowanie zasad działań marketingowych w działalności gastronomicznej;

# STANOWISKA PRACY W GASTRONOMII



## ZAKRES CZYNNOŚCI NA POSZCZEGÓLNYCH STANOWISKACH

**GARMAŻ** - produkuje wyroby garmażeryjne i potrawy kulinarne z: mięsa i podrobów, drobiu, dzikiego ptactwa i dziczyzny, ryb, przetworów mlecznych, mąk i kasz, jaj - z uwzględnieniem procesów technologicznych, asortymentu potraw, higieny produkcji i przy zastosowaniu odpowiednich maszyn i urządzeń, narzędzi oraz drobnego sprzętu;

*Zadania:*

- *ocenianie (organoleptycznie) jakości i przydatności produkcyjnej surowców, dodatków i przypraw oraz materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji garmażeryjnej;*
- *pobieranie surowców, dodatków, przypraw i materiałów pomocniczych na określony program produkcji;*
- *posługiwanie się normami, recepturami i instrukcjami technologicznymi;*
- *wstępne przygotowanie surowców do wytworzenia ustalonego asortymentu wyrobów (rozbiór mięsa, dziczyzny, drobiu, królików, obróbka ryb, obróbka warzyw, rozmrażanie surowców);*
- *wykonywanie operacji technologicznych związanych z mechaniczną obróbką surowców, tj: krojenie, mielenie, mieszanie i formowanie mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu, królików oraz podrobów; filetowanie, porcjowanie, mielenie oraz formowanie oczyszczonych ryb; rozdrabnianie czyszczonych warzyw i owoców; zarabianie i wyrabianie ciast; ubijanie mas, farszów i nadzień, formowanie półproduktów lub łączenie przygotowywanych surowców, dodatków i przypraw do dalszej obróbki termicznej lub zamrażania, pakowanie półproduktów do sprzedaży detalicznej;*
- *przewodzenie obróbki termicznej przygotowanych surowców i półproduktów, tj.: blanszowanie, parzenie, gotowanie w wodzie i parze, smażenie, duszenie, pieczenie, opiekanie, wytapianie;*
- *przeprowadzanie operacji utrwalania: solenia, peklowania, marynowania, wędzenia, chłodzenia i zamrażania;*

# STANOWISKA PRACY W GASTRONOMII



## ZAKRES CZYNNOŚCI NA POSZCZEGÓLNYCH STANOWISKACH

### GARMAŻ C.D.

#### Zadania:

- *wykańczanie wyrobów garmażeryjnych i potraw kulinarnych i przygotowywanie do sprzedaży (dekorowanie, układanie, porcjowanie, ważenie, pakowanie);*
- *przechowywanie i przygotowywanie do ekspedycji wyrobów gotowych z zachowaniem zasad i warunków mających wpływ na ich jakość (temperatura, wilgotność, czas);*
- *obsługiwanie oraz bieżące regulowanie i konserwowanie maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie garmażeryjnym, takich jak np.: płuczko-obieraczki do warzyw i ziemniaków, łuszczarki do ryb, wilki, kutry, krajalnice, młynki koloidalne, krajalnice do podrobów, młynki do przypraw, maszyny uniwersalne, mieszalki do mięsa, dzieże do ciasta, zagniatarki do ciast, urządzenia dozująco-formujące, kotły, patelnie, piekarniki, piece, podgrzewacze, sterylizatory, komory parzelniczo-wędzarnicze, szafy chłodnicze;*
- *posługiwanie się przyrządami mierniczymi (termometry, manometry, areometry, wagi itp.);*
- *organizowanie stanowiska pracy z uwzględnieniem utrzymania na bieżąco porządku i czystości - mycie i czyszczenie części maszyn bezpośrednio stykających się z surowcami, półproduktami i wyrobami garmażeryjnymi oraz drobnego sprzętu i narzędzi;*
- *sporządzanie obowiązującej dokumentacji produkcyjnej, rozliczanie produkcji.*

# STANOWISKA PRACY W GASTRONOMII



## ZAKRES CZYNNOŚCI NA POSZCZEGÓLNYCH STANOWISKACH

**MŁODSZY KUCHARZ** - *wyuczony kucharz pracujący na swoim stanowisku podległym szefowi, wykonujący jego polecenia i przygotowujący jeden lub więcej składników menu. Poza tym jest odpowiedzialny za sprzęt kuchenny na swoim stanowisku;*

**POMOC KUCHENNA WYKWALIFIKOWANA** - *asystuje i pomaga kucharzowi i załodze pracującej w kuchni w restauracjach, hotelach, firmach cateringowych, stołówkach itp. przygotowując dania i różne składniki oraz sprzątając kuchnię, posiada wykształcenie kierunkowe;*

*Zadania:*

- *pomaga kucharzowi w przygotowaniu jedzenia (np. myjąc i obierając owoce i warzywa, krojąc chleb, mięso);*
- *odmierza i miesza odpowiednie składniki, np. używając wagi i innych narzędzi;*
- *przygotowuje dania na talerzach i w odpowiednich naczyniach do podania;*
- *przygotowuje proste dania lub dodatki, np. sosy, kanapki, zupy, desery;*
- *kontroluje stan zapasów i informuje przełożonego o potrzebie złożenia zamówienia;*
- *rozpakowuje i umieszcza w odpowiednim miejscu produkty;*
- *utrzymuje miejsce pracy w czystości (np. sprząta blaty, myje sprzęt kuchenny, szafki);*
- *sprząta kuchnię (np. zmiatając i myjąc podłogę, wynosząc śmieci);*
- *opłukuje i myje naczynia i układa w odpowiednim miejscu;*

**POMOC KUCHENNA NIEWYKWALIFIKOWANA** - *asystuje i pomaga kucharzowi i załodze pracującej w kuchni w restauracjach, hotelach, firmach cateringowych, stołówkach itp. przygotowując dania i różne składniki oraz sprzątając kuchnię, nie posiada wykształcenia zawodowego, zadania jak wyżej;*



# STANOWISKA PRACY W GASTRONOMII

## ZAKRES CZYNNOŚCI NA POSZCZEGÓLNYCH STANOWISKACH

**CUKIERNIK** - wykonuje czynności produkcyjno-technologiczne związane z wypiekiem ciast i ciastek o różnych gramaturach i kształtach przekładanych nadzieniami oraz obciążanych różnego rodzaju polewami i kuwerturą, przy użyciu specjalnych maszyn i urządzeń oraz sprzętów;

Zadania:

- ocena przydatności surowców (mąki pszennej, cukru, tłuszczu, jaj, itd.) oraz przygotowanie ich do produkcji;
- mieszanie surowców (zgodnie z recepturami) w zależności od rodzaju ciast (drożdżowe, francuskie, kruche, biszkoptowe, biszkoptowo-tłuszczowe, orzechowe, bezowe) oraz ich wyrabianie;
- przygotowywanie różnego rodzaju nadzień, np. kremów, polew, galaretek, owoców, marmolad, ponczów;
- formowanie i wypiek lub smażenie, w zależności od rodzaju ciasta;
- przekładanie i nadziewanie różnymi masami, wykańczanie glazurą, galaretką, cukrem pudrem lub kuwerturą, w zależności od rodzaju ciasta lub ciastek;
- ocena organoleptyczna poszczególnych faz procesu technologicznego;
- zapobieganie powstawaniu wad i odstępstw od norm jakościowych przy produkcji ciast i ciastek;
- regulowanie maszyn i urządzeń w zakresie utrzymania właściwych parametrów technologicznych;
- usuwanie drobnych usterek w zespołach mechanicznych elementów bezpośrednio stykających się z ciastem lub produkowanym nadzieniem lub polewą;
- ocenianie sprawności techniczno-technologicznej maszyn i urządzeń ciastkarskich;
- organizowanie i nadzorowanie pracy brygad produkcyjnych;
- prowadzenie dokumentacji produkcyjnej oraz rozliczeń technologicznych zużycia surowców i półfabrykatów do produkcji;
- utrzymywanie porządku i czystości na stanowiskach pracy oraz przestrzeganie obowiązujących zasad bhp i ppoż.;

# STANOWISKA PRACY W GASTRONOMII



## ZAKRES CZYNNOŚCI NA POSZCZEGÓLNYCH STANOWISKACH

**ZMYWACZKA NACZYŃ/POMYWACZ** – *utrzymuje w czystości zmywak i całą powierzchnię użytkową pomieszczeń kuchni; zmywa naczynia; sprząta miejsce pracy;*

**BLOKIERKA** - *odbiera zamówienie od kelnera, przekazuje je do produkcji i kontroluje wydawanie porcji;*

*Zadania:*

- *przygotowuje dokumentację: arkusz pomocniczy do sporządzania raportu dziennego, zeszyt kontrolny artykułów wydawanych do bufetu, dzienny raport kuchni;*
- *przyjmując zamówienia blokierką odbiera od kelnera bon,*
- *przekazuje zamówienie do kuchni, a bon trzyma pod uchwytem do momentu wydania potraw;*
- *wydaje potrawy na stół ekspedycyjny, sprawdzając ich jakość, wygląd estetyczny oraz porównując ilość z bonami;*
- *po odebraniu przez kelnera zamówionych potraw blokierka likwiduje bon;*



**STANOWISKA  
PRACY  
W GASTRONOMII**

***PRACOWNICY DZIAŁU  
USŁUGOWEGO***

# STANOWISKA PRACY W GASTRONOMII



## ZAKRES CZYNNOŚCI NA POSZCZEGÓLNYCH STANOWISKACH

**KIEROWNIK SALI** - *maître d'hôtel* – odpowiada przed kierownikiem zakładu za wszystkie sprawy związane z obsługą konsumenta, od wejścia do zakładu gastronomicznego aż po opuszczenie przez klienta parkingu; podlegają mu wszyscy pracownicy zatrudnieni w części handlowej;

*Zadania:*

- *opracowuje plan pracy działu handlowego i rozdziela zadania pomiędzy poszczególnych pracowników;*
- *czuwa nad poprawnością obsługi konsumentów i nadzoruje prace podległego personelu;*
- *utrzymuje kontakt z konsumentami (przebywa na sali konsumenckiej, udziela informacji, wspiera kelnerów podczas doradzania potraw);*

**KELNER MŁODSZY** - *wspiera kelnera podczas obsługi w zakładach gastronomicznych, podnosi swoje kwalifikacje zawodowe;*

*Zadania:*

- *przygotowywanie sali konsumpcyjnej do obsługi kelnerskiej, tj.: przygotowanie (polerowanie) sztućców, szkła, porcelany oraz naczyń do wydawania potraw i napojów, nakrywanie stołów do konsumpcji z uwzględnieniem pory dnia oraz z wykorzystaniem elementów dekoracyjnych (np. kompozycje kwiatowe);*
- *udzielanie konsumentowi informacji dotyczących jadłospisów, wartości odżywczych potraw i technologii ich przyrządzania;*
- *przyjmowanie i rejestrowanie zamówień konsumenckich;*
- *pobieranie potraw i napojów z kuchni i bufetów oraz ocenianie ich dekoracji i estetyki;*
- *serwowanie potraw i napojów;*

# STANOWISKA PRACY W GASTRONOMII



## ZAKRES CZYNNOŚCI NA POSZCZEGÓLNYCH STANOWISKACH

**KELNER** - zajmuje się kompleksową obsługą konsumenta w zakładach gastronomicznych oraz prowadzi dokumentację sprzedaży i rozliczenia kelnerskie;

*Zadania:*

- *przygotowywanie sali konsumpcyjnej do obsługi kelnerskiej, tj.: przygotowanie (polerowanie) sztućców, szkła, porcelany oraz naczyń do wydawania potraw i napojów, nakrywanie stołów do konsumpcji z uwzględnieniem pory dnia i składanego zamówienia oraz z wykorzystaniem elementów dekoracyjnych (np. kompozycje kwiatowe);*
- *udzielanie konsumentowi informacji dotyczących jadłospisów, wartości odżywczych potraw i technologii ich przyrządzenia;*
- *doradzanie konsumentowi odpowiedniego asortymentu potraw i napojów w zależności od wymagań dietetycznych, przyzwyczajzeń i specyfiki kuchni (regionalna, staropolska, innych narodów);*
- *przyjmowanie i rejestrowanie zamówień konsumenckich;*
- *pobieranie potraw i napojów z kuchni i bufetów oraz ocenianie ich dekoracji i estetyki;*
- *serwowanie potraw i napojów;*
- *posługiwanie się narzędziami i przyrządami typu: tace, wózki kelnerskie do serwowania potraw, przyrządy do otwierania puszek i butelek, sztucce do serwowania potraw;*
- *obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w części handlowej zakładu gastronomicznego, np.: elektronicznych kas kelnerskich, kalkulatorów, komputerów, kostkarek do lodu;*
- *zmiana nakryć i obrusów w obecności konsumenta;*
- *sprzątanie ze stołów z zachowaniem odpowiedniej kolejności i warunków higienicznych;*
- *inkasowanie należności, rozliczanie z pobranych potraw i napojów oraz dziennego utargu;*
- *utrzymywanie porządku na stanowisku pracy oraz przestrzeganie zasad bhp, ppoż. i sanitarno-higienicznych;*
- *obsługiwanie uczestników przyjęć okolicznościowych z uwzględnieniem obowiązujących zasad nakrywania stołów, rozsadzania gości, pierwszeństwa obsługi;*
- *propagowanie nowych wyrobów kulinarnych i napojów.*

# STANOWISKA PRACY W GASTRONOMII



## ZAKRES CZYNNOŚCI NA POSZCZEGÓLNYCH STANOWISKACH

**STARSZY KELNER** - posiada duże doświadczenie zawodowe jako kelner, często specjalizuje się jako *sommelier (kiper)*, znakomicie orientuje się w oferowanym przez zakład gastronomiczny asortymencie potraw i napojów;

### Zadania:

- udzielanie konsumentowi informacji dotyczących jadłospisów, wartości odżywczych potraw i technologii ich przyrządzania;
- doradzanie konsumentowi odpowiedniego asortymentu potraw i napojów w zależności od wymagań dietetycznych, przyzwyczajeń i specyfiki kuchni (regionalna, staropolska, innych narodów);
- przyjmowanie i rejestrowanie zamówień konsumenckich;
- serwowanie potraw i napojów;
- sporządzanie lub wykańczanie potraw w obecności konsumenta (tranżerowanie mięsa, filetowanie ryb, grillowanie potraw, flambrowanie zakąsek i deserów, sporządzanie zakąsek gorących i zimnych oraz ich doprawianie, sporządzanie i serwowanie koktajli bezalkoholowych i alkoholowych);
- obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w części handlowej zakładu gastronomicznego, np.: elektronicznych kas kelnerskich, kalkulatorów, komputerów, kostkarek do lodu;
- inkasowanie należności, rozliczanie z pobranych potraw i napojów oraz dziennego utargu;
- opracowywanie karty potraw i napojów na przyjęcia okolicznościowe;

# STANOWISKA PRACY W GASTRONOMII



## ZAKRES CZYNNOŚCI NA POSZCZEGÓLNYCH STANOWISKACH

**UCZNIOWIE KELNERSCY** – najczęściej absolwenci lub uczniowie szkół hotelarskich lub gastronomicznych, którzy swoją przyszłość planują łączyć z zawodem kelnera, wykonują proste prace pomocnicze, ucząc się podczas obserwacji pracy doświadczonych kolegów;

*Zadania:*

- przygotowywanie sali konsumpcyjnej do obsługi kelnerskiej, tj.: przygotowanie (polerowanie) sztućców, szkła, porcelany oraz naczyń do wydawania potraw i napojów, nakrywanie stołów do konsumpcji z uwzględnieniem pory dnia i składanego zamówienia oraz z wykorzystaniem elementów dekoracyjnych (np. kompozycje kwiatowe);
- sprzątanie ze stołów z zachowaniem odpowiedniej kolejności i warunków higienicznych;
- utrzymywanie porządku na stanowisku pracy oraz przestrzeganie zasad bhp, ppoż. i sanitarno-higienicznych;

**SPRZĄTAJĄCY ZE STOŁU** – pracownicy niewykwalifikowani w zakładach niższej kategorii zajmujący się sprzątaniem naczyń pozostawionych przez konsumentów na stołach;

# STANOWISKA PRACY W GASTRONOMII



## ZAKRES CZYNNOŚCI NA POSZCZEGÓLNYCH STANOWISKACH

**PRACOWNICY BUFETU** – organizują pracę bufetów, aby zapewnić sprawne, estetyczne i higieniczne wydawanie towarów handlowych w bufetach i barach w tym:

**KIEROWNIK BUFETU** – ponosi pełną odpowiedzialność materialną za działalność handlową bufetu, sprawuje nadzór nad prawidłowym funkcjonowaniem bufetu;

*Zadania:*

- nadzorowanie i kontrolowanie pracy podległych pracowników;
- czuwanie nad należyłą eksploatacją urządzeń, maszyn i sprzętu wykorzystywanego w bufecie;
- kalkulowanie cen potraw i napojów;
- rozliczanie pobranych surowców, półproduktów, wyrobów gotowych i towarów handlowych, rozliczanie dziennego utargu, inkasowanie należności itp. oraz prowadzenie obowiązującej dokumentacji;
- ocenianie jakości i przyjmowanie ilościowe towarów handlowych, surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych do bufetu oraz ich przechowywanie w odpowiednich warunkach;

**STARSZA BUFETOWA** – pracownik bufetu o dużym doświadczeniu zawodowym, wykonuje czynności stanowiskowe barmana/ bufetowego, często pełni rolę zastępcy kierownika bufetu;



# STANOWISKA PRACY W GASTRONOMII

## ZAKRES CZYNNOŚCI NA POSZCZEGÓLNYCH STANOWISKACH

**BARMAN, BUFETOWA** - przygotowuje, eksponuje, wydaje (sprzedaje) oraz serwuje konsumentom towary handlowe, wyroby kulinarne i napoje w różnego typu bufetach i barach otwartej i zamkniętej sieci placówek gastronomicznych; *Zadania:*

- *przygotowanie bufetu do pracy (organizowanie zaopatrzenia);*
- *dobieranie surowców, sporządzanie i przygotowywanie wybranych dań gorących, przekąsek, deserów i napojów zgodnie z normami i przepisami kulinarnymi, np.: frytek, kurczaków z rożna, hamburgerów, pizzy, kanapek podstawowych i dekoracyjnych, tartinek, kanapek zapiekanych, surówek, sałatek warzywnych i owocowych, zimnych i gorących napojów alkoholowych i bezalkoholowych, deserów;*
- *sporządzanie napojów mieszanych bezalkoholowych i alkoholowych z zastosowaniem różnych technik i narzędzi wg receptur krajowych i zagranicznych oraz własnych przepisów;*
- *posługiwanie się maszynami, urządzeniami, narzędziami mierniczymi i drobnym sprzętem niezbędnym do przygotowania, przechowywania oraz ekspedycji potraw i napojów z zastosowaniem zasad bhp i ppoż.;*
- *przygotowywanie (polerowanie) szkła, sztućców oraz innych naczyń do wydawania potraw i napojów;*
- *porcjowanie (odmierzenie) potraw i napojów oraz ich wydawanie (serwowanie);*
- *dekorowanie, eksponowanie i reklama potraw oraz napojów w bufecie, dbanie o ich estetykę;*
- *dokonywanie oceny organoleptycznej potraw i napojów;*
- *układanie kart menu oraz kart win i wódek;*
- *obsługiwanie konsumenta przy bufecie (przekąski, zupy, dania gorące, desery, napoje) z zastosowaniem odpowiednich naczyń, szkła i drobnego sprzętu;*
- *serwowanie napojów alkoholowych i bezalkoholowych przy barze;*
- *doradzanie konsumentowi w zakresie wyboru potraw i napojów;*
- *utrzymywanie porządku i czystości na stanowisku pracy oraz przestrzeganie wymogów sanitarnych i bhp (mycie oraz czyszczenie ręczne i mechaniczne sprzętu i naczyń z zastosowaniem właściwych środków myjących);*

# STANOWISKA PRACY W GASTRONOMII



## ZAKRES CZYNNOŚCI NA POSZCZEGÓLNYCH STANOWISKACH

**KAWIARKA – BARISTA** - wyspecjalizowana osoba zajmująca się wybieraniem, parzeniem oraz podawaniem kawy;

*Zadania:*

- *znajomość gatunków kawy, jakości kawy, stopni palenia kawy, maszyn do espresso;*
- *przyrządzanie kawy;*
- *przygotowywanie artystycznych kaw;*
- *prawidłowe dbanie o ekspres do kawy;*
- *rozdzielanie rodzajów mleka;*
- *obsługa klienta;*

**POMOC BUFETOWA** – pracownik niewykwalifikowany, często uczeń zawodu, zdobywa doświadczenie zawodowe;

*Zadania:*

- *mycie gablot, lad i regałów w barze;*
- *mycie naczyń, szkła, porcelany i sztućców;*
- *utrzymanie porządku w obrębie pomieszczeń barowych/bufetowych;*
- *dba o higienę osobistą i wygląd;*

# STANOWISKA PRACY W GASTRONOMII



## ZAKRES CZYNNOŚCI NA POSZCZEGÓLNYCH STANOWISKACH

**SZATNIARZ** – *pracownik odpowiedzialny za bezpieczne przechowanie garderoby i innych przedmiotów (np. toreb, parasoli) gości podczas pobytu w teatrze, halach koncertowych, hotelach, restauracjach, muzeach i innych instytucjach;*

### *Zadania:*

- *wita gości i odbiera od nich wierzchnie okrycia, torby, parasole i inne osobiste rzeczy;*
- *przydziela odpowiedni numer powierzonym mu rzeczom;*
- *daje gościom żeton z numerem przypisany do pozostawionych rzeczy;*
- *w razie potrzeby oblicza opłatę i przyjmuje pieniądze;*
- *przechowuje wierzchnie okrycia, torby i inne rzeczy osobiste w odpowiednim miejscu, zapewniając bezpieczeństwo i porządek;*
- *wydaje gościom wierzchnie okrycia, torby i inne rzeczy osobiste;*
- *utrzymuje szatnię w porządku i czystości;*
- *odpowiada na pytania gości lub udziela podstawowych informacji o danej instytucji;*
- *przekazuje problemy i skargi gości przełożonemu;*
- *dokumentuje i raportuje stan zabezpieczenia szatni, potencjalnie niebezpieczne warunki, procedury i działania;*

# STANOWISKA PRACY W GASTRONOMII



## ZAKRES CZYNNOŚCI NA POSZCZEGÓLNYCH STANOWISKACH

**PORTIER** - pilnuje wejścia do różnych budynków, dozoruje parkingi, aby zapobiec wejściu osób niepożądanych, kradzieży, pożarowi czy też innym zagrożeniom; czasami wykonuje obowiązki biletera;

### Zadania:

- pełnienie funkcji portiera w hotelach i pomaganie gościom, szczególnie w czasie ich przybycia i wyjazdu, w przeniesieniu bagażu czy otrzymaniu kluczy, a także służenie im informacjami;
- nadzorowanie ruchu wchodzących osób i służenie im informacjami;
- strzeżenie obiektów, celem zapobieżenia nielegalnemu wejściu, kradzieży, pożarom czy innym zagrożeniom;
- pilnowanie parkingów;
- wykonywanie innych zadań, związanych z podanymi wyżej;
- ewentualnie nadzorowanie innych pracowników;

**ORKIESTRA** – zespół muzyczny występujący w zakładzie gastronomicznym zwykle wyższej kategorii, obecnie coraz częściej zastępowany przez muzykę puszczaną z płyt;

# STANOWISKA PRACY W GASTRONOMII



## ZAKRES CZYNNOŚCI NA POSZCZEGÓLNYCH STANOWISKACH

**KASJER** - wykonuje czynności związane z przyjmowaniem, przechowywaniem i odprowadzaniem przyjętych pieniędzy za sprzedane towary lub usługi w handlu detalicznym;

### Zadania:

- inkasowanie za pomocą kasy rejestracyjnej należności od klientów w wysokości wyszczególnionej w dowodach sprzedaży;
- przyjmowanie należności od klientów w formie gotówki, wydawanie reszty;
- potwierdzanie za pomocą kasy rejestracyjnej przyjęcia należności, czuwanie nad prawidłowym rejestrowaniem przyjętej należności na właściwych licznikach kasy;
- sprawdzanie zgodności ogólnej i zgodności wartości wystawionych dowodów sprzedaży przez poszczególne stoiska z ilością i wartością paragonów zarejestrowanych przez kasę na właściwych licznikach;
- rozliczanie kasy i przekazywanie utargów do kasy głównej;
- uczestniczenie przy likwidacji liczników kasy rejestracyjnej po zakończeniu pracy zmiany;
- przyjmowanie należności od klientów w formie czeku, karty kredytowej, bonu towarowego;
- wystawianie rachunków za zakupione towary lub usługi.

**PRACOWNIK WC** - osoba zajmująca się zawodowo sprzątaniem, czyli utrzymaniem czystości i porządku przede wszystkim w pomieszczeniach toaletowych dla konsumentów.

# STANOWISKA PRACY W GASTRONOMII



## BIBLIOGRAFIA:

1. <http://pl.wikipedia.org>
2. <http://www.psz.praca.gov.pl>

**Dziękuję**