

SMŠ “ZIJAH DIZDAREVIĆ” FOJNICA

Novo naselje 7, Fojnica, 71270

Tel: 030 544 370, Fax: 030 544 371

Email: smszijahdizdarevic@gmail.com; Web: www.smsfojnica.com

Zanimanje: Kuhar

Nivo složenosti: III stepen, trogodišnja stručna škola



Stručne kvalifikacije

- ✓ posjeduje teorijska i praktična znanja o sirovinama koje se koriste u kulinarstvu;
- ✓ posjeduje teorijska i praktična znanja o čuvanju i zaštiti sirovina koje se koriste u kulinarstvu;
- ✓ sposoban za spremanje toplih i hladnih predjela: supa, čorbi, riba, rakova, školjki, gotovih jela od svih vrsta mesa, jela po narudžbi, jela sa roštilja, poslastica, voćnih salata, kupova i sl.;
- ✓ posjeduje teorijska i praktična znanja o izradi receptura;
- ✓ koristi kuhinju, kuhinjske uređaje i alate;
- ✓ primjenjuje higijensko-tehničke i druge mjere zaštita na radu i zaštite okolice;
- ✓ pravilno upotrebljava sredstva za čišćenje i dezinfekciju;
- ✓ sposoban da racionalno koristi sredstva rada, energiju, materijal i vrijeme;
- ✓ sposoban za samostalan rad i rad u grupi.

Opis poslova



Kuharski posao sastoji se u pripremanju i aranžiranju svih vrsta toplih i hladnih jela. Kuharski posao podrazumijeva izbor i pripremu namirnica, određivanje tehnologije pripremanja hrane i samo njeno pripremanje (kuhanje, pečenje, prženje, pirjanje i drugo), kao i pripremu za posluživanje jela. Na osnovi normativa i zahtjeva ugostiteljskoga objekta u kojemu rade, kuhari sastavljaju dnevne i sedmične jelovnike. U skladu s tim jelovnicima naručuju i preuzimaju namirnice.

Kako se sve namirnice ne troše isti dan, kuharova je dužnost da ih uskladišti i očuva od kvarenja. Budući da sudjeluju u svim tehnološkim fazama

pripreme hrane, kuhari rukuju brojnim kuhinjskim mašinama, alatima i posuđem različite namjene.

Glavni kuhari usklađuju rad kuharskoga i pomoćnog osoblja te organiziraju cjelokupan rad u kuhinjama.

Važno je napomenuti i to da kuhari, uz nabrojane poslove, bez obzira na to gdje rade, uvijek moraju voditi brigu o higijeni prostora i sredstava kojima rade te o ličnoj higijeni.

Radni uslovi

Kuhari rade u raznim ugostiteljskim objektima, a to podrazumijeva i dosta različite uvjete u kojima obavljaju svoj posao. Radni uvjeti variraju od rada u dobro uređenim, ventiliranim i opremljenim prostorima do rada u improviziranim i nedostatno opremljenim prostorima. Ipak, svim je kuharima zajedničko to da su izloženi toplini, vlazi i isparavanjima. Radni ritam kuhara zavisi o vrsti ugostiteljskoga objekta u kojemu su zaposleni. Većina kuhara radi u smjenama, a u nekim ugostiteljskim objektima rade i noću, vikendima i praznicima. Važno je istaknuti da kuhari, kao osobe koje rade s hranom, svakih šest mjeseci podliježu obveznom sanitarnom pregledu, čime se od moguće zaraze štite korisnici ugostiteljskih usluga, a i sami kuhari.

Poželjne osobine, osposobljavanje, zapošljavanje i napredovanje

Za kuharske poslove traže se tjelesno zdravi i spretni radnici. Posebno je bitno da imaju zdrav koštano-zglobni i dišni sistem, zdravu kožu, uredan vid te razvijene osjete okusa i mirisa. Kuhari se za svoj rad osposobljavaju u ugostiteljsko-turističkim školama. Nakon osnovne škole učenici se upisuju u trogodišnji školski program za zanimanje kuhara. Nakon završene prakse kuhari mogu polagati majstorski ispit, a mogu nastaviti školovanje i na višim školama. Vrlo je velika potražnja za kuharima u turistički razvijenim područjima i u turističkoj sezoni. Iskusni kuhari, koji uz to imaju položen i majstorski ispit, vrlo su traženi i u pravilu dobro plaćeni.

Srodna zanimanja

Radne zadatke slične kuharima obavljaju još i poslastičari, pekari te mesari.