SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

5. Virėjo kvalifikacijai keliami reikalavimai:

5.1. ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir įgyta virėjo kvalifikacija;

5.2. analogiška darbo patirtis.

6. Virėjas turi žinoti ir išmanyti:

6.1. virtuvės darbo organizavimą;

6.2. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimosi taisykles;

6.3. įvairių maisto gaminimo įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;

6.4. patiekalų ir kulinarinių gaminių ruošimo technologiją;

6.5. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;

6.6. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;

6.7. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo) trukmę ir temperatūrą;

6.8. paruoštos produkcijos išeigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;

6.9. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;

6.10. kulinarijos žaliavų savybes, žaliavų ir pusgaminių kokybės rodiklius;

6.11. kulinarijos gaminių puošimo technologiją;

6.12. asociacijos organizacinę struktūrą;

6.13. darbo tvarkos taisykles;

6.14. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros, higienos reikalavimus.

7. Virėjas privalo vadovautis:

7.1. Lietuvos Respublikos įstatymais ir poįstatyminiais aktais;

7.2. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais ir kitais Lietuvos Respublikoje galiojančiais norminiais aktais, reglamentuojančiais biudžetinių įstaigų veiklą, darbo santykius, darbuotojų saugą ir sveikatą;

7.3. vidaus darbo tvarkos taisyklėmis;

7.4. darbo sutartimi;

7.5. šiuo pareigybės aprašymu;

7.6. kitais asociacijos lokaliniais dokumentais (įsakymais, potvarkiais, nurodymais, taisyklėmis ir pan.).

III. ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

8. Virėjas atlieka šias funkcijas:

8.1. patiekalų, kulinarinių gaminių paruošimui naudoja tik tuos maisto produktus ir

žaliavas, kurie atitinka jų kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus;

8.2. nenaudoja maisto produktų su pasibaigusiu galiojimo terminu;

8.3. produktus ir žaliavas neša tvarkingoje taroje, jos neperkraunant;

8.4. pjausto žalius, virtus produktus ant lentelių, kurios turi būti atitinkamai

sužymėtos;

8.5. produktus laiko šaldytuvuose, kurie turi būti švarūs ir laiku atitirpdyti nuo sniego dangos;

8.6. planuoja valgiaraščius, ruošia maisto produktus ir gamina patiekalus;

8.7. planuoja pagalbinių virtuvės darbininkų darbus, prižiūri ir koordinuoja šių darbų atlikimą;

8.8. tikrina maisto kokybę;

8.9. sveria, matuoja ir maišo ingredientus, vadovaujantis receptais ir asmeniniu suvokimu;

8.10. nustato tinkamą naudojamų orkaičių, keptuvių, kepimo krosnelių ir kitos maisto gaminimo įrangos temperatūrą;

8.11. prižiūri, kad maisto produktų šaldytuvai nebūtų paliekami atidaryti;

8.12. naudoja, valo ir prižiūri virtuvės įrangą ir darbo vietą