

Opis zanimanja

Kuvar (Cook)



Opis posla:

Kuvari svoj posao obavljaju pravljenjem svih vrsta toplih i hladnih jela. Njihov posao se pre svega sastoji u odabiru namirnica koje će kombinovati u toku pripremanja specijaliteta, zatim je potrebno odabrati tehnologiju pripremanja, koja treba da bude prilagođena vrsti namirnice koja se priprema, kao i aranžiranje gotovog jela. Kako bi znali koju vrstu namirnice trebaju da nabave, potrebno je prethodno da naprave listu jela koja će pripremati, odnosno da sastave dnevne i nedeljne jelovnike. Naravno, potrebno je iskoristiti namirnice što je bolje moguće, a ukoliko nije zadatak kuvara je da preostale namirnice uskladište i očuvaju kako bi ih mogli iskoristiti kasnije.

Zadatak kuvara je da pripremaju mnogobrojna jela, tako da moraju poznavati usklađenost namirnica, pa čak i recepte retkih i specifičnih jela. Kod pravljenja jela je, osim da budu ukusna, potrebno i da budu lepo dekorisana.

Zavisno od zadataka koje izvršavaju i zavisno od veličine kuhinje u kojoj rade kuvari mogu biti raspoređeni po zadacima. Glavni kuvar ili šef kuhinje nadgleda rad kuvara i organizuje rad kuvara. Kuvari izrađuju jela, dok im u tome pomažu pomoćnici koji pripremaju namirnice koje će se koristiti i asistiraju u pripremi jela. Kada je jelo gotovo, aranžeri ga serviraju i dekorišu.

Osim što treba da brinu o namirnicama i pripremi jela, veoma je važno da kuvari brinu o ličnoj higijeni, kao i o higijeni prostora i sredstava kojima se služe.

Radni uslovi:

Kuvari svoju delatnost pretežno obavljaju u ugostiteljskim objektima kojih ima više vrsta, od velikih restorana sa velikim kuhinjama, koje imaju dobar ventilacioni sistem i dobru opremu, do malih restorana brze hrane, koji u većini slučajeva imaju slabije ventilacione sisteme i nedovoljnu opremu za rad. Oni su izloženi velikim isparavanjima i toploti koja se stvara tokom pripremanja namirnica. Raspored rada kuvara se formira zavisno od veličine ustanova, što može biti u više smena, gde je čest rad noću, tokom praznika i vikendom.

Prostor u kojem rade kuvari, potrebno je da je uredan i higijenski podoban za izradu jela. Takođe je bitna i higijena kuvara, koji su obavezni svakih šest meseci da obave sanitarni pregled kako bi mogli obavljati svoju delatnost.

Poželjne kvalifikacije i osobine:

Od kuvara se, pre svega očekuje da su zdravi i spretni, a potom da su uredni, da imaju razvijena čula vida i ukusa što je od velikog značaja za njihovu vrstu posla. Takođe je veoma važno da imaju zdrav koštano – zglobni sistem, s obzirom da većinu dana i svog radnog vremena provode stojeći.

Osposobljavanje i zapošljavanje:

Kuvari se osposobljavaju u ugostiteljskim srednjim školama, dok postoji mogućnost i daljeg usavršavanja uz pomoć kurseva, pa čak i upisivanjem viših i visokih škola. Veoma je bitno radno iskustvo, kako bi mogli napredovati u svom poslu.

Ponuda i tražnja su slabije, ali je i slabiji broj pregleda kandidata pa je pretpostavka da je stanje uzrokovan ne stanjem na tržištu već strukturom posetilaca Infostuda. Nebitan je stepen stručne sprema (III, IV, V, VI), međutim, mnogo je bitnije radno iskustvo.