

Opis zanimanja

Glavni kuvar (Chef)



Opis posla:

Glavni kuvar je osoba čiji se posao sastoji u pripremi, ali i nadgledanju poslova koji se tiču pripreme hrane. To podrazumeva: odabir i pripremu namirnica, određivanje tehnologije pripremanja hrane i samo njeno pripremanje (kuvanje, pečenje, prženje, i dr.), kao i pripremu jela za posluživanje– aranžiranje, dekorisanje (čak iako postoje osobe koje se bave isključivo dekorisanjem jela). Glavni kuvari sastavljaju jelovnik ali i raspoređuju obaveze zaposlenima kojima su nadređeni. Glavni i odgovorni kuvari su zaduženi za pripremu jela po posebnim narudžbinama. Oni moraju da znaju da pripreme brojna jela, a ponekad i vrlo retke i komplikovane specijalitete kao i jela drugih kultura. Vrlo je važno da ta jela, pored dobrog ukusa, moraju biti i atraktivno aranžirana i poslužena.

Kuvari, pored restorana, mogu raditi još i u bolnicama, opštinama, školama, menzama, zatvorima, restoranima brze hrane, hotelima i svim ostalim privatnim i društveno-javnim ustanovama u kojima postoje prostorije predviđene za pripremanje, posluživanje i degustaciju hrane. Ako ne postoji glavni kuvar, uvek jedan od zaposlenih vodi brigu o generalnim stvarima organizacije i samog rada ostalih kuvara. Oni najuspešniji rade i kao lični kuvari poznatih javnih ličnosti.

Važno je napomenuti i to da kuvari, uz nabrojene poslove, bez obzira na to gde rade uvek moraju voditi brigu o higijeni prostora i sredstava s kojima rade kao i o ličnoj higijeni pa samim tim na šest meseci podležu sanitarnim pregledima.

Radni uslovi:

Kuvari rade u raznim ugostiteljskim objektima, a to podrazumeva različite uslove u kojima obavljaju svoj posao - od rada u odlično opremljenim prostorima do rada u improvizovanim i nedovoljno adekvatnim prostorijama. Izloženi su toploti, vlazi i isparavanjima. Većina kuvara radi u smenama, često kasno uveče, a slobodne dane uzimaju prema mogućnostima i u dogovoru s poslodavcem.

Poželjne osobine i kvalifikacije:

Glavni kuvar bi trebalo da bude brz, sposoban, maštovit i nadasve dobro organizovan. Takođe je važno da ima izuzetno razvijeno čulo za ukus i miris. Urednost je takođe bitna osobina koju kuvar mora posedovati.

Osposobljavanje i zapošljavanje:

Kuvari se za svoj rad osposobljavaju u ugostiteljsko-turističkim školama, kojih u Srbiji ima u više gradova. Nakon odrađene prakse kuvari mogu polagati završni majstorski/zanatski ispit, a mogu nastaviti školovanje i na višim školama pa samim tim mogu napredovati prelazom u ugostiteljske objekte više kategorije ili preuzimanjem rukovodećih dužnosti u kuhinji, pa samim tim i stiču kvalifikacije za poziciju glavnog kuvara. Dalje praktično usavršavanje često obavljaju u inostranstvu.

Posao glavnog kuvara se vodi kao deficitarno zanimanje. Vrlo je velika potražnja za istim, a pogotovo u turistički razvijenim područjima, i u turističkim sezonama različitih kontinenata. Oni kuvari koji imaju puno iskustva i koji su radili na tome da usavrše svoj zanat su i dobro plaćeni. Oni koji nisu, na njima ostaje da rade na tome i da uživaju u istom, ili bar da pokušaju, kako bi gosti bili zadovoljni.