

Specialūs reikalavimai darbuotojui, einančiam vyr. virėjo pareigas

Šilalės rajono socialinių paslaugų namų vyr. virėjas turi atitikti šiuos specialiuosius reikalavimus:

1. ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir (ar) įgyta virėjo kvalifikacija;
2. darbo patirtis (ne trumpesnė nei 5 metai);
3. būti išklausius ir žinoti saugos darbe, priešgaisrinės saugos ir elektros saugos reikalavimus;
4. Virėjas turi išmanyti:
 - 4.1. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles;
 - 4.2. materialinės atsakomybės pagrindus;
 - 4.3. maisto kalkuliacijos taisykles;
 - 4.4. įvairių maisto gaminių įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
 - 4.5. patiekalų ruošimo technologiją;
 - 4.6. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
 - 4.7. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;
 - 4.8. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo, troškinimo) trukmę ir temperatūrą;
 - 4.9. paruoštos produkcijos išeišgas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
 - 4.10. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
 - 4.11. pusgaminių iš faršo asortimentą ir paruošimo būdus;
 - 4.12. košių virimo taisykles;
 - 4.13. dietinės mitybos pagrindus, dietinių patiekalų ruošimo technologiją;
 - 4.14. kulinarijos žaliavų savybes, žaliavų ir pusgaminių kokybės rodiklius;
 - 4.15. kulinarijos patiekalų ruošimo technologiją;
 - 4.16. valgiaraščio sudarymo taisykles;
 - 6.17. pirminės gaisro gesinimo priemonės, jų veikimo principus, panaudojimo galimybes;
 - 6.18. darbo vietos darbuotojo saugos ir sveikatos instrukciją;
 - 6.19. sudaryti maisto prekių ir žaliavų paskyrą-užsakymą;
 - 6.20. teisingai įforminti maisto prekių ir žaliavų priėmimo dokumentus;
 - 6.21. naudotis darbo įrankiais;
 - 6.22. dirbti su viryklėmis, kepimo spinta, šaldytuvais ir kitais įrengimais;
 - 6.23. suteikti pirmąją medicinos pagalbą įvykus nelaimingam atsitikimui darbe.