

## **Szef kuchni (kuchmistrz)**

Znakiem rozpoznawczym każdej dobrej restauracji jest doskonałe jedzenie. To, czy klient będzie chciał ją odwiedzać i zamawiać serwowane w niej przysmaki zależy od szefa kuchni. To od niego w dużej mierze zależy sukces lub klęska restauracji. Bycie szefem kuchni to wielkie wyróżnienie. Ci najlepsi pracują w renomowanych restauracjach i hotelach. Są prawdziwymi autorytetami w dziedzinie kulinariów, ale też i w zarządzaniu personelem.

### **Zadania i czynności robocze**

Głównym zadaniem szefa kuchni jest organizowanie i nadzorowanie pracy podległego mu personelu, a mianowicie kucharzy i pomocników w różnych zakładach gastronomicznych. To on ponosi odpowiedzialność za jakość i ilość wyprodukowanych potraw. Do niego należy planowanie codziennej produkcji kulinarnej i ustalanie jej asortymentu. Może on także planować jadłospisy codzienne, okolicznościowe i na imprezy specjalne. Do obowiązków szefa kuchni należy również sporządzanie zapotrzebowania na surowce, ich właściwe przechowywanie i magazynowanie. Szef czuwa też nad prawidłowym przebiegiem procesów technologicznych, jakie mają miejsce w kuchni, a także dokonuje oceny organoleptycznej jakości surowców, półproduktów i wyrobów gotowych. On też prowadzi instruktaż techniczno-technologiczny w zakresie metod i technik kulinarnych oraz przygotowuje personel do korzystania z nowoczesnego sprzętu technicznego stosowanego w produkcji potraw. Potrawy, które wymagają szczególnie wysokich umiejętności kulinarnych są wykonywane samodzielnie przez szefa kuchni. W pracy szefa kuchni ważną czynnością jest opracowywa-

nie nowych, własnych receptur na potrawy przygotowanie personelu do ich wykorzystania w praktyce. Do innych obowiązków szefa kuchni należy posługiwanie się i prowadzenie dokumentacji wymaganej przy produkcji potraw, a także śledzenie nowych trendów w gastronomii. Szef kuchni nie tylko kontroluje podległy personel, ale również zasady i procedury zapewniające właściwą jakość żywności. Do jego zadań należy wypełniania dokumentów operacyjnych i sporządzanie raportów zgodnie z wymogami HACCP, GMP i GHP. Szef kuchni współpracuje z kierownictwem zakładu w zakresie promocji i kreowania pozytywnego wizerunku zakładu gastronomicznego. To jemu powierza się zadanie rozwijania marki zakładu od strony kulinarnej i organizacyjnej oraz misję wypełniania polityki jakości firmy.

### **Środowisko pracy**

#### **Materialne środowisko pracy**

Miejscem pracy szefa kuchni są pomieszczenia produkcyjne zakładów gastronomicznych, w których panuje najczęściej podwyższona temperatura i duża wilgotność powietrza, co sprawia, że powierzchnie w pomieszczeniach mogą być śliskie. Działające urządzenia gastronomiczne powodują, że w miejscu pracy jest się narażonym na hałas, którego natężenie można określić jako średnie.

#### **Spoleczne środowisko pracy**

Szef kuchni to stanowisko menadżerskie, gdyż opiera się na zarządzaniu zespołem, na który składa się personel kuchni. Musi on również współpracować z kierownictwem zakładu gastronomicznego oraz z instytucjami nadzoru i kontroli, a także ze służbami technicznymi.

#### **Organizacyjne środowisko pracy**

W tym zawodzie pracuje się więcej niż osiem godzin dziennie. Często jest to praca w niedziele i święta do późnych godzin nocnych. W tym zawodzie trzeba być dyspozycyjnym w zależności od czasu pracy lokalu. W pracy obowiązuje go, tak jak i innych pracowników zatrudnionych w kuchni, ubranie robocze. Obecnie szefowie kuchni wychodzą do swoich klientów i dlatego starają się dbać o to, jak wyglądają.

### **Wymagania psychologiczne**

Osoba, która podejmie się pracować w tym zawodzie powinna wiedzieć, że jest to zawód stresujący, ale też dający dużo satysfakcji, w szczególności gdy lokal pozyskuje kolejnych gości. Potrzebne są zdolności kierownicze i uzdolnienia organizacyjne, bo sukces lokalu, w takim samym stopniu jak jakość kuchni, zależy od skutecznego nim zarządzania. To zawód dla osób systematycznych i dokładnych, posiadających dużą kulturę osobistą i ceniących pracę zespołową, gdzie niezbędna jest umiejętność komunikacji.

### **Wymagania fizyczne i zdrowotne**

Od kandydata na szefa kuchni wymaga się dobrego stanu zdrowia. Bezwzględnie wymagana jest wysoka wrażliwość zmysłów smaku i zapachu, czucie dotykowe, a także rozróżnianie barw i sprawność manualna. Praca w tym zawodzie, to praca „na stojąco”, co oznacza, że osoby mające problemy z kręgosłupem czy sercem nie będą mogły jej wykonywać. Inne przeciwwskazania to: przewlekłe choroby skóry, nosicielstwo chorób zakaźnych, schorzenia płuc i górnych dróg oddechowych.

## Wymagany poziom kwalifikacji i ścieżka kształcenia w zawodzie

Każdy, kto marzy o tym, by zostać szefem kuchni powinien wiedzieć, że jest to przede wszystkim ciężka i stresująca praca. Aby zostać szefem kuchni dobrze jest skończyć odpowiednie szkoły (Wyższą Szkołę Hotelarstwa i Gastronomii, technikum gastronomiczne, kursy kulinarne). Należy jednak wiedzieć, że do tego zawodu trzeba mieć i talent i zamiłowanie. To zawód dla osób, dla których gotowanie jest pasją. W tym zawodzie najważniejsze są doświadczenie i wysokie umiejętności zawodowe. Szefowie kuchni zaczynają najczęściej od pomocników kuchennych, by w efekcie, po latach praktyki, zostać najważniejszym kucharzem. Aby wznieść się na wyżyny trzeba się znać nie tylko na doborze składników, ale też znać procesy, jakie zachodzą w używanych składnikach podczas ich obróbki. Przydatna jest również wiedza o doborze smaków i trunkach, które do nich pasują. W tym zawodzie należy się ciągle rozwijać i doskonalić swój warsztat zawodowy uczestnicząc w warsztatach, szkoleniach zewnętrznych i konkursach kulinarnych.

## Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej

to wyspecjalizowana placówka Wojewódzkiego Urzędu Pracy, która gromadzi i udostępnia informacje o zawodach, rynku pracy, możliwościach zdobywania kwalifikacji zawodowych oraz pomaga klientom w podejmowaniu decyzji zawodowych i planowaniu kariery.

**W ramach bezpłatnych usług, w Centrum można skorzystać z pomocy doradcy zawodowego w:**

- określeniu predyspozycji zawodowych,
- zaplanowaniu własnej ścieżki zawodowej,
- przygotowaniu listu motywacyjnego i CV,
- przygotowaniu do rozmowy z pracodawcą.

Można również uczestniczyć:

- w warsztatach np. Autoprezentacja, Asertywność.

Ponadto w Centrum dostępne są zbiory informacji zawodowej:

- charakterystyki zawodów,
- informatory o możliwościach kształcenia,
- filmy o zawodach,
- filmy pomagające w planowaniu kariery zawodowej.

Centrum udostępnia także stanowiska internetowe.

## Szef kuchni



Wojewódzki Urząd Pracy w Szczecinie  
ul. A. Mickiewicza 41  
70-383 Szczecin  
tel.: 91 42 56 126, 91 42 56 123  
e-mail: [cipkz-szczecin@wup.pl](mailto:cipkz-szczecin@wup.pl)

ul. Słowiańska 15A (IV piętro)  
75-846 Koszalin  
tel.: 94 344 50 00, 94 344 50 56  
e-mail: [cipkz-koszalin@wup.pl](mailto:cipkz-koszalin@wup.pl)