

Starfsgreinaráð	Matvæla-, veitinga-, og ferðapjónusta
Starfsheiti	Matartæknir
Dagsetning	3. nóvember 2021
Útgáfunúmer	1.0

Starfalýsing:

Matartæknir matreiðir algengan heimilismat, hátíðarmat og sérfæði og setur saman matseðla með hliðsjón af þörfum einstaklinga og hópa. Matartæknir starfar á heilbrigðisstofnunum og í mótuneytum og sinnir stjórnun í eldhúsum heilbrigðisstofnana. Matartæknir ber ábyrgð á vinnu sinnar gagnvart neytendum og vinnustað sínum. Vinnur með hreinsiefni sem notuð eru í stóreldhúsum og mótuneytum við hreinsun tækja og áhaldla og hefur eftirlit með slíkum þrifum í samræmi við gildandi staðla og reglur um hreinlæti. Hann starfar í samræmi við almennar siðareglur.

Hæfnikröfur:

Skipuleggur verkferla, forgangsraðar verkefnum, undirbýr vinnusvæði, sér um pantanir og móttöku hráefnis.

Matreiðir algengan heimilismat með hliðsjón af hollustu og næringargildi og tekur tillit til þarfa einstakra hópa s.s. barna, aldraðra og sjúklinga.

Matreiðir bæði almennt fæði og sérfæði fyrir hópa.

Hefur umfangsmikla hráefnisþekkingu, tekur á móti unnu og óunnu hráefni, þekkir uppruna þess, flokkar, metur ástand og gæði þess og gengur frá hráefnum til geymslu.

Les og túlkar innihaldslýsingar, reiknar út hollustu- og næringargildi helstu framleiðsluvara og aðlagar matarskammta að neyslupörfum markhópa og einstaklinga.

Setur saman matseðla, dúkar borð og útbýr rétti til framreiðslu.

Þekkir helstu áhrifaþætti fæðuofnæmis og fæðuþols og viðbrögð gegn því.

Beitir handverkfærum og viðurkenndum eldunartækjum með faglegum hætti. Hefur góða færni í skurði og meðferð á grænmeti, fisk og kjöti

Þeir afgreiða fæði úr eldhúsi og stjórna skömmtunarfæribandi í stóreldhúsum.

Vinnur samkvæmt gæðastöðlum um innra eftirlit HACCP í eldhúsum hvað varðar viðmiðunarmörk um hitastig, hreinlæti og vinnureglur um rekjanleika vöru, þjónustu og afgreiðslu á vörum. Ber ábyrgð á því að þrif vinnusvæðis og búnaður séu í samræmi við staðlaðar hreinlætiskröfur.

Vinnur í samræmi við umhverfisstefnu vinnustaðarins, tekur þátt í að efla umhverfisvitund, draga úr matarsóun, efla sjálfbærni, efla heilsu o.s.frv. á vinnustað.

Tjáir sig og leiðbeinir um fagleg málefni greinarinnar á ábyrgan hátt, tekur þátt í faglegum umræðum um matreiðslu á heilbrigðisstofnunum, leik-, grunn- og framhaldsskólum og mötuneytum vinnustaða og hefur vald á fagorðum greinarinnar.

Reiknar út verð sem byggir á framleiðslustöðlum, uppskriftum og framlegð.

Hefur færni í notkun upplýsingatækni tengt störfum í matreiðslu.

Er fær um að veita aðstoð í bráðatilfellum og skyndihjálp ef slys eða óhöpp ber að höndum.

Hefur þekkingu á mikilvægi góðrar þjónustu.

Gætir að trúnaði og þagnarskyldu við gesti og samstarfsfélaga og þagmælsku um einkamál þeirra sem hann fær vitneskju um í starfi sínu.