

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

Starfalýsing:

Matsveinn matreiðir algengan heimilismat, hátíðarmat og setur saman matseðla með hliðsjón af þörfum einstaklinga og hópa. Starfsvettvangur matsveina er eldhús á minni fiski- og flutningaskipum og litlum mötuneytum. Matsveinn þjónar fólki sem borðar hjá honum og skipuleggur matseðla með hliðsjón af hollustu og næringargildi. Vinnur með hreinsiefni sem notuð eru í stóreldhúsum og mötuneytum við hreinsun tækja og áhaldna og hefur eftirlit með slíkum þrifum í samræmi við gildandi staðla og reglur um hreinlæti. Matsveinn starfar í samræmi við almennar siðareglur.

Hæfnikröfur:

Vinnur eftir verkferlum, forgangsraðar verkefnum, undirbýr vinnusvæði, sér um pantanir og móttöku hráefnis.

Matreiðir algengan heimilismat með hliðsjón af hollustu og næringargildi.

Hefur góða hráfnisþekkingu, 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 neyslubörfum markhópa og einstaklinga.

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

Þekkir helstu áhrifaþætti fæðuofnæmis og fæðuóþols og viðbrögð gegn því.

Beitir handverkfærum og viðurkenndum eldunartækjum með faglegum hætti.

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 og hefur vald á fagorðum greinarinnar.

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 neytendur og samstarfsfélaga og þagmælsku um einkamál þeirra sem hann fær vitneskju um í starfi sínu.