

Starfsgreinaráð	Matvæla-, veitinga-, og ferðaþjónusta	
Starfsheiti	Bakari	Löggilt iðngrein
Dagsetning	18. september 2020	
Útgáfunúmer	1.0	

Starfalýsing:

Bakari vinnur sjálfstætt við framleiðslu á brauðvörum, sætabrauði, kökum, tertum, konfektum og eftirréttum. Bakari starfar í bakaríum, kökugerðarhúsum, hótelum og veitingahúsum, í kexverksmiðjum og sælgætisgerðum við kexbakstur, sælgætisframleiðslu og skreytingar. Bakari ber ábyrgð á vinnu sinni gagnvart viðskiptavinum. Bakari getur tjáð sig og leiðbeint um fagleg málefni greinarinnar á ábyrgan hátt og vinnur í samræmi við viðurkennda gæðaferla um innra eftirlitskerfi vinnustaða, vinnureglur um rekjanleikja og afgreiðslu á vörum og þjónustu. Bakari starfar í samræmi við almennar siðareglur greinarinnar.

Hæfnikröfur:

Skipuleggur verkferla með tilliti til viðfangsefna, forgangsraðar verkefnum og undirbýr vinnusvæði.

Vinnur að áætlanagerð og annast verkefnastjórnun í bakaríum.

Tekur á móti unnu og óunnu hráefni og flokkar. Gerir samanburð á nótu og þeirri vöru sem afgreidd er og gengur frá hráefnum til geymslu.

Vinnur samkvæmt gæðastöðlum um innra eftirlit HACCP í bakaríum hvað varðar viðmiðunarmörk um hitastig, hreinlæti og vinnureglur um rekjanleika vöru, þjónustu og afgreiðslu á vörum.

Ber ábyrgð á því að þrif vinnusvæðis og búnaðar sé í samræmi við staðlaðar hreinlætiskröfur.

Vinnur við vélar, tæki, áhöld og handverkfæri sem notaðar eru hverju sinni, annast umhirðu þeirra og hreinsun.

Stillir upp vöru í búð og kynnir fyrir neytendum og viðskiptavinum.

Leiðbeinir viðskiptavinum um val á vörum í samræmi við óskir, þarfi og tilefni hverju sinni.

Vinnur í samræmi við uppskriftir og útfærir vinnsluaðferðir m.t.t. m.a. hitastigs og baksturstíma

Vinnur innihaldslýsingar á bakstursvörum.

Reiknar út hollustu- og næringargildi helstu framleiðsluvara, þekkir helstu fæðuóþols- og fæðuofnæmisvalda.

Þekkir leiðir til sjálfbærni og umhverfisverndar og fylgir vistvænum viðmiðum í starfi og við efnisval.

Er meðvitaður um mikilvægi þjónustulundar og hefur tileinkað sér fagtengdar siðareglur og gætir trúnaðar í hvívetna.
Býr yfir samskiptafærni til að geta átt farsæl samskipti við einstaklinga með ólíkar þarfir og hefur færni til að takast á við erfið samskipti í starfi.
Ber ábyrgð á eigin starfsþróun, er fær um að tileinka sér nýjungar í starfi og hagnýta þá þekkingu í starfi.
Sýnir fagmennsku og siðferðisvitund og fer eftir og starfar í samræmi við siðareglur greinarinnar og vinnustaðarins.
Vinnur eftir gæðaviðmiðum, þekkir mikilvægi öryggisvarna, helstu orsakir vinnuslysa og þær reglur sem gilda um vinnuvernd, m.a. um rétta líkamsbeitingu.
Vinnur eftir gæðaviðmiðum, þekkir vinnuvernd og öryggisferla á vinnustað og er fær um að veita skyndihjálp ef slys eða óhöpp ber að höndum.
Kann rétt viðbrögð við neyðaraðstæður og er fær um að veita skyndihjálp ef slys eða óhöpp ber að höndum
Hefur færni í notkun upplýsingatækni tengt störfum í bakaraíðn.