

Starfslýsing og hæfnikröfur í kökugerð (konditori)

Kökugerðarmenn (konditorar) vinna við framleiðslu á fjölbreyttu úrvali á kökum, smákökum, tertum, konfektum, eftirröttum, ís og sælgæti og fl. Kökugerðarmenn starfa í bakaríum, kökugerðarhúsum (konditori), hótelum og veitingahúsum og sælgætisgerðum og fleiri stöðum þar sem sérþekkingar þeirra nýtist. Kökugerð er löggilt iðngrein og rétt til starfa í iðngreininni eru þau sem leyst hafa til sín sveinsbréf í kökugerð sem gefin eru út af stjórnvaldi á Íslandi og þau sem hafa erlent sveinsbréf í greininni. Sveinsbréfið veitir alþjóðleg fagréttindi og fagnámið veitir sérhfæðan undirbúning til starfa í faggreininni.

Kökugerðarmaður

- Vinnur sjálfstætt að almennum og sérhæfðum verkefnum í köku- og tertuframleiðslu.
- Vinnur við framleiðslu á stórum og smáum kökum; rjómakökum, ávaxtakökum með hlaupi, kransakökum, bökkum, snittum, geymsluþolnum bökunarvörum, smákökum, kexi rúlluðu deigi, formkökum, skúffukökum, krókant, marsipan, marens og fl.
- Framleiðir sérvöru s.s. hræðar og þeyttar kökur eftir mismunandi tilefni.
- Framleiðir vörur úr súkkulaði (Chocolatier) konfekt, súkkulaðiegg og aðrar sérvörur, krembollur, karamellur, brjóstsykur, karmelluhúðaðar hnetur og hnetumassa, hjúpaðar vörur og fl.
- Getur útbúið skreytingaefni, handskreytir, útbýr skreytingar úr marsipani, súkkulaði, sykri og fl.
- Framleiðir vörur úr söltum deigum, ostadeigi og pinnamat.
- Vinnur með smjördeig, hálfunnar kökur, meðlæti með forréttum, stór og smá vínarbrauð, hádegisverðarvörur og fl
- Útbýr eftirrætti; bakaða, soðna, steikta og samsetta; setur saman bragðtegundir; útbýr ís og ístertur, frámas, sérfillingar og krem.
- Bakar tertur á mörgum hæðum, s.s. brúðartertur og veislukökur og útbýr viðeigandi skreytingar.
- Framleiðir smárætti fyrir kökugerðar- og kaffihús.
- 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.
- Metur ástand og gæði hráefnis með hliðsjón af umbúðamerkingum, hitastigi og almennum gæðakröfum, nýting bragð og litarefna o.fl.
- Vinnur í samræmi við reglur sem gilda um innra eftirlit á vinnustöðum og getur verið virkur eftirlitsaðili í framkvæmd innra eftirlits á vinnustað.
- Skipuleggur verkferla með tilliti til viðfangsefna, forgangsraðar verkefnum og undirbýr vinnusvæði.
- Skipuleggur öryggisvarnir, bregst við vinnuslysum, o.s.frv.
- Vinnur við vélar, tæki, áhöld og handverkfæri sem í notkun eru hverju sinni, annast umhirðu þeirra og hreinsun.
- Á samskipti við viðskiptavinum, birgja og annað samstarfsfólk.
- Vinnur eftir uppskriftum, breytir eftir framleiðslumagni og velur vinnsluaðferð við hæfi hverju sinni.
- Leiðbeinir um fagleg málefni og viðskiptavinum um val á vörum í samræmi við óskir og tilefni.
- Reiknar út hollustu- og næringargildi helstu framleiðsluvara og vinnur innihaldslýsingar.
- Stillir upp vöru í búð og kynnir fyrir neytendum og viðskiptavinum.
- Vinnur að áætlanagerð og verkefnastjórnun á vinnustað, reiknar út verð á vörum og þjónustu. Metur arðsemi og rýrnun.
- Starfar í samræmi við siðareglur greinarinnar.

Hæfnikröfur í kökugerð

Sjálfstæði og ábyrgð.

- Þekkir almenn ákvæði um réttindi og skyldur fagmanna.
- Hefur tileinkað sér orðaforða greinarinnar bæði á íslensku og erlendum málum.
- Getur tjáð sig um fagleg málefni greinarinnar á íslensku og erlendum málum og leiðbeint um fagleg málefni á ábyrgan hátt.
- Getur tekist á við viðbótarnám og/eða aukið sérnám tengt kökugerð.

Viðhorf og siðfræði

- Hefur skilning á mikilvægi góðrar þjónustu og gæðum í þjónustu.
- Þekkir siðareglur greinarinnar s.s. um virðingu fyrir faggreininni, virðing fyrir hráefni og nýtingu þess, o.s.frv.
- Getur metið störf sín og annarra í greininni á gagnrýninn hátt og metið með hliðsjón af fagfræði greinarinnar.
- Innra eftirlit og öryggismál
- Getur tekið á móti unnu og óunnu hráefni, flokkað það og metið ástand og gæði með hliðsjón af umbúðamerkingum, hitastigi og almennum gæðakröfum og gengið frá því til geymslu.
- Þekkir öryggisreglur sem gilda um innra eftirlit á vinnustaðnum hvað varðar viðmiðunarmörk svo sem hitastigsmörk, hreinlæti og fl., svo og vinnureglur um rekjanleikja vöru og þjónustu og afgreiðslu á vörum og þjónustu.
- Getur borið ábyrgð á gæðastöðlum um innra eftirlitskerfi vinnustaðar.
- Getur þrifið og sótthreinsað húsnæði og búnað samkvæmt stöðluðum hreinlætiskröfum.
- Metur ástand og gæði (gæðamat) hráefnis með hliðsjón af umbúðamerkingum, hitastigi og almennum gæðakröfum um öryggi og gæði matvæla.
- Þekkir mikilvægi öryggisvarna, helstu orsakir vinnuslysa og þær reglur sem gilda um vinnuvernd, m.a. um rétta líkamsbeitingu.

Hráefnisinnkaup og verkskipulag

- Getur skipulagt verkferla með tilliti til viðfangsefna, forgangsraða verkefnum og undirbúa vinnusvæði, gert pöntunar- og verkefnalista.
- Tekur þátt í að leiðbeina nemum og öðru starfsfólki.
- Hefur skilning á mikilvægi góðrar þjónustu og gæðum í þjónustu.
- Metur ástand og gæði (gæðamat) hráefnis með hliðsjón af umbúðamerkingum, hitastigi og almennum gæðakröfum um öryggi og gæði matvæla.

Kökugerð

- Getur unnið sjálfstætt að almennum og sérhæfðum verkefnum tengdum kökugerð s.s. á kökuframleiðslu; á hrærðum kökum og þeyttum sérvörum; framleiðslu á konfektum og vörum úr súkkulaði; á rúlluðu deigi, bökkum og tertum; á eftirrétum; ís og ístertum og tertum á mörgum hæðum s.s. brúðkaups- og veislutertum og borið ábyrgð á niðurstöðunni.
- Getur prófað og bragðgreint súkkulaði
- Getur beitt viðeigandi handverkfærum og tækjum við vinnu sína.
- Getur unnið eftir uppskriftum, breytt framleiðslumagni og valið vinnsluaðferð sem telst vera við hæfi hverju sinni.
- Getur stillt upp vöru í búð og kynnt fyrir neytendum og viðskiptavinum.

- Vinnur með hráefni, hjálparefni o.fl. sem notuð eru í greininni, þekkir meðferð þeirra, flokkun og gæðamat.
- Getur sett upp áætlanir og tekið þátt í verkefnastýringu.

Fagfræði

- Hefur umfangsmikla hráfnisþekkingu á vörum tengdum kökugerð.
- Hefur þekkingu á þeim vélum og áhöldum sem konditorar nota við vinnu sína.
- Hefur tileinkað sér aðferðir til að hámarka nýtingu hráefnis og reiknað út rýrnun á vörum.
- Getur unnið í samræmi við uppskriftir og getur beitt viðeigandi vinnsluaðferð hverju sinni ásamt réttu hitastigi, baksturstíma o. fl.
- Getur reiknað út hollustu- og næringargildi helstu framleiðsluvara.
- Getur sett saman innihaldslýsingu á vörum með ábyrgum hætti.
- Getur reiknað út verð á vöru og þjónustu og metið arðsemi.
- Setur saman uppskriftir og verklýsingar fyrir vörur og verk og vinnur að vörubrúun.
- Þekkir helstu áhrifaþætti fæðuofnæmis og fæðuóþols.
- Hefur þekkingu á mikilvægi umhverfisverndar í starfi sínu.