

Starfsgreinaráð	Matvæla-, veitinga-, og ferðabjónusta	
Starfsheiti	Framreiðslumaður	Löggilt iðngrein
Dagsetning	17. september 2020	
Útgáfunúmer	1.0	

Starfalýsing:

Framreiðslumaður vinnur sjálfstætt við framreiðslu, annast faglega þjónustu og stjórnun í veitingasal; tekur á móti gestum með viðeigandi hætti; stjórnar veisluhaldi í samstarfi við matreiðslumenn og annað fagfólk; gerir áætlanir um veitingarekstur og mannhald, velur viðeigandi framreiðsluaðferð eftir tilefni viðburða og fl.. Framreiðslumaður þjónar fjölmennningarlegum hópi gesta og leiðbeinir um val á vörum í samræmi við óskir og þarfir þeirra. Framreiðslumaður starfar í samræmi við siðareglur greinarinnar, getur tjáð sig og leiðbeint um fagleg málefni greinarinnar á ábyrgan hátt og vinnur í samræmi við viðurkennda gæðaferla um innra eftirlitskerfi vinnustaða.

Hæfnikröfur:

Skipuleggur verkferla, forgangsraðar verkefnum, undirbýr vinnusvæði, sér um pantanir, annast uppgjör og frágang í veislu- og veitingasölum.

Beitir framreiðsluaðferðum sem henta mismunandi aðstæðum og þörfum. Eldsteikir, sker fyrir (transerar) og framreiðir við borð gestsins.

Beitir handverkfærum, tækjum og búnaði sem starfið krefst með faglegum hætti.

Blandar áfenga og óáfenga drykki, kaffi, te og framreiðir með faglegum hætti

Upplýsir gesti um hráefni og matreiðsluaðferðir rétta á matseðli, vína á vínseðli og leiðbeinir um val á drykkjum, áfengum sem og óáfengum.

Vinnur í samræmi við gæðastaðla um innra eftirlit, HACCP gæðakerfið er varðar viðmiðunarmörk, hreinlæti og vinnureglur um rekjanleika vöru, þjónustu og framreiðslu á vörum. Ber ábyrgð á því að þrif vinnusvæðis og búnaðar sé í samræmi við staðlaðar hreinlætiskröfur.

Greinir áhættuþætti í störfum framreiðslumanna, nýta öryggisvarnir og fylgja reglum um vinnuvernd m.a. um rétta líkamsbeitingu.

Gerir áætlanir um veitingarekstur og mannhald til lengri og skemmri tíma og ber ábyrgð á útkomunni. Beitir hagnýtum aðferðum við sölu á veitingum og þjónustu veitingastaðarins.

Hefur þekkingu á afleiðingum fæðuóþols og fæðuofnæms og kann að bregðast við áföllum sem kunna að verða á veitingastað af þeim sökum.

Þekkir almennt til sögu, menningu og atvinnuhátta Íslendinga. Getur veitt upplýsingar um nærumhverfi og almenn þjóðfélagsmál.

Hefur færni í notkun upplýsingatækni tengt störfum í framreiðslu.

Vinnur í samræmi við umhverfiskröfur veitingastaða, tekur þátt í að draga úr matarsóun og almennri rýrnun á vörum

Ber virðingu fyrir starfi sínu og ber ábyrgð á þeim verkefnum sem hann tekur sér fyrir hendur. Starfar í samræmi við siðareglur greinarinnar og stuðlar að góðum starfsanda í vinnuumhverfi sínu.