

Starfsgreinaráð	Matvæla-, veitinga-, og ferðapjónusta	
Starfsheiti	Matreiðslumaður	Löggilt iðngrein
Dagsetning	15. september 2020	
Útgáfunúmer	1.0	

Starfalýsing:

Matreiðslumaður starfar sjálfstætt við matreiðslu og heldur utan um verkferla frá móttöku vörunnar til framleiðslu og framreiðslu. Matreiðslumaður beitir öllum helstu matreiðsluaðferðum, tekur tillit til óska viðskiptavina og aðlagar matreiðslu sína að neyslupörfum markhópa og einstaklinga. Matreiðslumaður ber ábyrgð á vinnu sinni gagnvart gestum og vinnustað sínum. Matreiðslumaður 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. Matreiðslumaður starfar í samræmi við almennar siðareglur greinarinnar.

Hæfnikröfur:

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

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

Hefur þekkingu á hlutun og hagnýtingu á kjöti og fiski ásamt gæðamati þess.

Hefur tileinkað sér meginstrauma í íslenskri og alþjóðlegri matreiðslu. Beitir matreiðsluaðferðum sem hentar fjölbreytilegu hráefni og matarmenningu ólíkra þjóða og menningarsvæða. Matreiðir allan algengan mat m.a með hliðsjón af hollustu og næringargildi.

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

Setur saman matseðla eftir tilefni og óskum viðskiptavina og leiðbeinir um val og röð rétta á matseðli. Sýnir frumkvæði í þróun matreiðslu.

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 sé í samræmi við staðlaðar hreinlætiskröfur.

Greinir áhættuþætti í starfi matreiðslumanna, nýtir öryggisvarnir og fylgir eftir reglum um vinnuvernd, m.a. um rétta líkamsbeitingu.

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

Getur tjáð sig og leiðbeint um fagleg málefni greinarinnar á ábyrgan hátt og hefur vald á fagorðum greinarinnar.

Ber virðingu fyrir starfi sínu og ber ábyrgð á þeim verkefnum sem hann tekur sér fyrir hendur.

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

Þekkir helstu áhrifaþætti fæðuofnæmis og fæðuóþols og viðbrögð gegn því.

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

Hefur færni í notkun upplýsingatækni tengt störfum í matreiðslu.

Hefur þekkingu á mikilvægi góðrar þjónustu.

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