



Kuvar

Opis

Kuvari pripremaju hranu na najrazličitije načine. Oni su zaduženi za pripremu najraznovrsnijih jela: topla i hladna predjela, supe, čorbe, sosevi, salate, jela sa roštilja, riba i morski plodovi, jela od mesa i povrća, jednostavnije poslastice i peciva. Kuvari vode računa da se povrće, meso, riba, voće i poslastice pripremaju na adekvatan način kako bi se poslužilo ukusno i kreativno aranžirano jelo. Kako zanimanje podrazumeva rad sa hranom, kuvar brine i o održavanju adekvatnih higijenskih uslova u radnom prostoru. Vrlo je važna i komunikacija sa saradnicima i konobarima ukoliko kuvar radi u restoranu ili drugim uslužnim objektima. Takođe, kuvar radi i na izradi menija i dnevnog jelovnika i kontroliše ispravnost namirnica.

Gosti očekuju da im porudžbina stigne brzo i da bude ukusna, a atmosfera u kojoj kuvar radi je često vrlo užurbana i glasna stoga je neophodna brzina u radu i dobra organizacija posla. Zbog toga je kuvar fleksibilan, organizovan i radi brzo i koordinisano sa ostalim zaposlenima. Kreativnost je takođe poželjna osobina koju kuvar treba da poseduje. Njegova kreativnost se izražava u kvalitetu ali i izgledu posluženih jela. Ukoliko su klijenti/kupci zadovoljni izgledom i ukusom jela, velika je verovatnoća da će se ponovo vratiti.

Poželjne osobine/zahtevi

- Manuelna/ručna spretnost;
- Dobar osećaj mirisa i ukusa, kao i dobra moć zapažanja;
- Kreativnost i osećaj za formu i dekoraciju;
- Svest o higijeni, osećaj za red i čistoću;
- Preciznost, urednost i odgovornost;
- Komunikativnost i ljubaznost;
- Organizovanost i rad u timu;
- Fleksibilnost.

Pozitivne strane:

- Posao je zanimljiv, kreativan i raznovrstan. Kuvari imaju širok spektar mogućnosti za dalje usavršavanje i napredovanje. Postoji mogućnost rada tokom cele godine ili samo u sezoni, u restoranu, hotelu, menzi ili domovima. Kuvari su takođe vrlo traženi u inostranstvu.

Negativne strane:

- Radno vreme kuvara je različito organizovano. Često se radi do kasno uveče, vikendom i za vreme praznika. Posao ume da bude vrlo užurban i naporan i podrazumeva dugo stajanje.

Karijerni put/ polja rada

Za obavljanje posla kuvara, potrebno je završiti srednje stručno trogodišnje obrazovanje.

Kuvar radi u hotelima, restoranima, bolnicama, menzama, domovima za stara lica i slično.