

Międzynarodowe nazwy stanowisk pracy w branży gastronomicznej

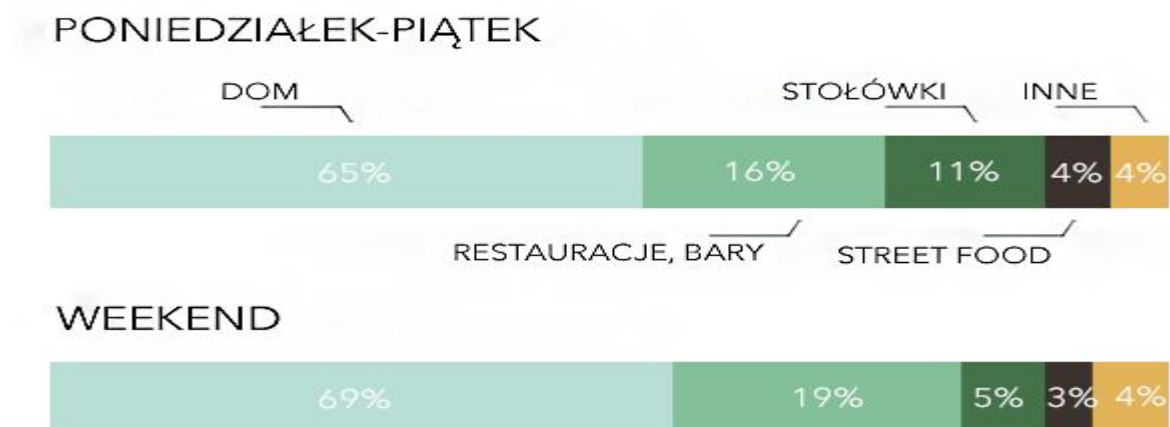
Tarnów, styczeń 2019 r.

I. Wstęp

Polski rynek gastronomiczny jest jednym z najbardziej rozwijających się w Europie. Dynamiczny rozwój gastronomii w Polsce rozpoczął się z końcem 1988 r. wraz z wprowadzeniem ustawy o swobodzie podejmowania działalności gospodarczej. W latach dziewięćdziesiątych obserwowany był dynamiczny proces prywatyzacji podmiotów gospodarczych oraz zmian w strukturze placówek gastronomicznych. W 1989 r. udział sektora prywatnego wynosił 46%, 2006 r. wzrósł do 97,5%, a w 2017r. to 98,7% [dane GUS]. W 2017 r. liczba placówek gastronomicznych w Polsce wynosiła według Głównego Urzędu Statystycznego - 70108. Wśród nich dominowały restauracje - 20127 tys. oraz bary i kawiarnie - 19410 tys. Najwięcej placówek gastronomicznych zlokalizowanych jest w hotelach, największe dochody osiągają lokale znajdujące się w centrach handlowych, najniższe położone na terenach wiejskich z dala od ruchliwych tras.

To, że coraz częściej jemy na mieście, znajduje potwierdzenie w badaniach – tych polskich, europejskich i ogólnoświatowych. Z jedzenia poza domem częściej korzystają mieszkańcy dużych aglomeracji miejskich (Raport 2015; Raport 2016). Wynika to z ich większego zaangażowania w pracę zawodową, braku czasu, zmiany stylu życia i rezygnacji z posiłków domowych na korzyść gastronomii (Milewska, Prączko, Stasiak 2017)

W MIEŚCIE JEMY NIE TYLKO OD ŚWIĘTA



Źródło: www.restauratorzy.com Raport "Polska na Talerzu 2015" zrealizowany dla firmy MAKRO Cash&Carry.

Do jedzenia poza domem skłania nas wygoda oraz oszczędność czasu, ale też chęć poznawania nowych smaków i to, że po prostu lubimy spędzać w ten sposób czas z przyjaciółmi.

Ostatnie lata to także rozwój usług cateringowych. Powstające firmy cateringowe zaczęły wypełniać lukę powstałą po likwidacji stołówek pracowniczych, zajmując się żywieniem w systemie zbiorowym. Zaczęły również oferować swoje usługi indywidualnym klientom, organizując przyjęcia i bankiety. Aktualnie pojęcie cateringu obejmuje: catering lotniczy, catering kontraktowy (prowadzenie stołówek, restauracji, barów pracowniczych); catering biurowy (door service); usługi cateringowe związane z organizacją żywienia kuponowego oraz party service catering (przygotowanie posiłków i organizacja przyjęć, obsługa konferencji) a także catering dietetyczny (związany z obecnie bardzo modną dietą pudełkową).

Wzrost popytu na usługi gastronomiczne to także zwiększająca się liczba ofert pracy. Szefowie kuchni i kucharze od dwóch lat należą do dziesięciu najczęściej poszukiwanych zawodów w Polsce, jak również w Europie, gdzie zostali sklasyfikowani na siódmej pozycji wg raportu Manpower Polska (Niedobór talentów 2018).

W I półroczu 2018 r. do powiatowych urzędów pracy w całym kraju zgłoszono ogółem 9331 ofert pracy dla kucharzy, 3767 – pozostali kucharze, 154 - szef kuchni, 7390 – kelner, 393 – barista, 1410 – barman, sommelier – 2. W omawianym okresie urzędy pracy w Małopolsce dysponowały 542 ofertami pracy dla kucharzy, 74 - pozostali kucharze, 7 - szef kuchni, 591 - kelner, 25 - barista, 101 - barman. Osoby zainteresowane pracą w gastronomii mogą także poszukiwać pracy korzystając z portali internetowych m.in. www.pracuj.pl, www.gratka.pl, gastropraca.pl.

Na stronie internetowej www.psz.praca.gov.pl w obowiązującej w Polsce „Klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy” można znaleźć informacje o zawodach: kucharz, pozostali kucharze, szef kuchni (kuchmistrz), kelner, barman, pozostali barmani, barista oraz sommelier. Klasyfikacja zawodów nie zawiera jednak szczegółowego podziału na wyspecjalizowane stanowiska pracy, z którymi mogą spotkać się osoby poszukujące zatrudnienia w placówkach gastronomicznych w kraju i za granicą. Gastronomia należy bowiem

do najpopularniejszej branż w której Polacy podejmują zatrudnienie, stałe jak i sezonowe, w krajach Unii Europejskiej. Miejscem ich pracy są: bary, restauracje, kawiarnie, puby, winiarnie czy nocne lokale. Im większa i bardziej luksusowa restauracja, tym więcej osób jest w niej zatrudnionych, często na różnych wyspecjalizowanych stanowiskach pracy.

Sektor restauratorski zaliczany jest do sektora określanego w krajach Unii Europejskiej mianem HoReCa (Hotels Restaurants Caterings). Osoby zainteresowane pracą w branży gastronomicznej przeglądając oferty, mogą napotkać obok polskiej nazwy stanowiska pracy, nazwę obcojęzyczną odnoszącą się niekiedy do wyspecjalizowanego zakresu czynności realizowanego na danym stanowisku. Te nazwy pojawiają się najczęściej w ofertach pracy pochodzących z międzynarodowych sieci hoteli, takich jak: InterContinental, Sheraton, które działają w Polsce oraz od pracodawców zagranicznych, którzy chętnie zatrudniają obywateli polskich, jako personel kuchenny czy pracowników restauracji.

Dlatego znajomość międzynarodowych nazw stanowisk pracy branży gastronomicznej może okazać się przydatna w poszukiwaniu pracy.

II. Międzynarodowe nazwy stanowisk pracy w branży gastronomicznej

Pracowników gastronomii można podzielić na dwie grupy: personel zatrudniony w kuchni (1) i personel restauracji (2).

I. Pracownicy kuchni:

Szef kuchni (Chef de cuisine) - jest to osoba odpowiedzialna za funkcjonowanie całej kuchni i przydzielanie zadań poszczególnym jej pracownikom. Do jego podstawowych obowiązków należy m.in. przygotowywanie karty dań i menu prowadzenie i nadzorowanie przygotowania potraw oraz sprawdzanie ich wyglądu i zgodności z przyjętym standardem jakości. Chef de cuisine na bieżąco współpracuje z kierownikiem restauracji, z którym omawia wdrożenie nowych przepisów kulinarnych oraz aktualizację karty dań. Ponadto odpowiada także za kształcenie praktykantów branży gastronomicznej oraz reprezentuje kuchnię wobec klientów.

Za-ca szefa kuchni (Sous chef de cuisine) - przyjmuje, realizuje i przekazuje polecenia szefa kuchni, m.in. kucharzom na różnych stanowiskach oraz koordynuje ich bieżącą pracę. W trakcie nieobecności szefa kuchni wykonuje jego obowiązki.

Sous chef – nadzoruje bezpośrednio cały personel kuchni, w tym kucharzy i osoby odpowiedzialne za zmywanie naczyń, tzw. zmywarki.

Kucharz zespołu (Chef de partie) - to osoba odpowiedzialna za realizację zadań na wyznaczonym stanowisku pracy, tj. części kuchni wyspecjalizowanej w przygotowywaniu określonych składników i potraw.

Kucharz (Cuisinier) podobnie jak w Polsce, odpowiedzialny jest za przyrządzenie zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej potrawy, stosownie do zamówienia złożonego przez gościa.

Młodszy kucharz (Commis) - to wykwalifikowany kucharz o mniejszym doświadczeniu zawodowym. Pracuje na stanowisku podległym szefowi, wykonuje jego polecenia, odpowiada za przygotowanie jednego lub więcej składników menu.

Line Cooks – są to kucharze, którzy rzeczywiście przygotowują potrawy. Mogą specjalizować się w technice gotowania lub rodzaju żywności.

Praktykant Apprenti(e) – jest to osoba, która zdobywa wykształcenie uzupełniające w szkole. Do jej zadań należy wykonywanie prac przygotowawczych i porządkowych.

Saucier - przygotowuje potrawy mięsne, sosy, gorące przekąski oraz niekiedy potrawy rybne – przy mniejszej obsadzie pracowników kuchni.

Rotisseur to osoba zajmująca się pieczeniem, grillowaniem i smażeniem. W dużych kuchniach występują również osoby realizujące zadania zamiast rotisseur. Są to:

Grillardin (kucharz grill) - przygotowuje potrawy z grilla.

Friturier – przygotowuje potrawy smażone.

Poissonnier - to wyspecjalizowany kucharz rybny, który w dużych restauracjach zajmuje się w przygotowywaniu potraw z ryb i owoców morza.

Entremetier - przygotowuje zupy, potrawy z warzyw, potrawy mączne, potrawy z jajek, sera, włącznie z kuchnią z produktów ekologicznych.

Garde – manger - jest odpowiedzialny za tzw. zimną kuchnię: przekąski, sałatki oraz przygotowanie zimnego bufetu. Zajmuje się również krojeniem surowego mięsa oraz odpowiada za pomieszczenia chłodnicze.

Patissier - zajmuje się przygotowaniem deserów. Niekiedy do jego obowiązków należy także wykonanie makaronów.

Piekarz (Boulangier) - dba o świeże pieczywo na śniadanie oraz różne rodzaje chleba i bułek do wyboru w trakcie pozostałych posiłków.

Pomywacz (Plonguer)- czyści i myje naczynia oraz sprzęt kuchenny.

Tornant – to tzw. człowiek do wszystkiego, pracuje na stanowisku, na którym w danej chwili niezbędna jest pomoc.

Aboyeur (expediter) – przyjmuje zamówienia z jadalni i przekazuje je do innych stanowisk pracy.

W dużych kuchniach hotelowych oraz luksusowych restauracjach zatrudniani są jeszcze pracownicy w wyspecjalizowanych zawodach, takich jak:

Potager - zajmuje się przygotowaniem potraw z warzyw.

Legumier - jest odpowiedzialny za czyszczenie warzyw.

Rzeźnik hotelowy (Voucher de cuisine)

Pomocnik cukiernika (Glacier) - współpracuje przy przygotowaniu lodów.

Pomocnik cukiernika (Confiseur) - dba o słodkie dodatki do lodów.

Marmiton – dba o wszystkie garnki i patelnie.

Złobie Garde – jest odpowiedzialny za przygotowanie zimnych przekąsek i sałatek.

Garcon kuchni („chłopiec kuchni”) – w większych restauracjach wykonuje prace przygotowawcze i pomocnicze.

2. PRACOWNICY RESTAURACJI

Directeur de la restauration - to osoba zatrudniana tylko w dużych hotelach. Odpowiada za funkcjonowanie całości usług gastronomicznych. Zajmuje się ekonomiczną i administracyjną koordynacją działań restauracji, barów, przyjęć imprez.

Kierownik Sali (Directeur de restaurants) - odpowiada za funkcjonowanie całości restauracji, od stanu pomieszczeń i dekoracji przez naczynia i szkła po organizację pracy, przydział personelu i kształcenie nowych pracowników. W wielkich restauracjach ma on do dyspozycji asystenta, który go także zastępuje.

Maitre d'hôtel - to pracownik, który zajmuje się kontrolą obsługi w sali restauracyjnej, w tym m.in. obsługi w trakcie śniadań, obiadów i kolacji pilnując, by jakość usług odpowiadała standardowi restauracji. Do jego zadań należy także

Opracowano w CliPKZ w Tarnowie na podstawie źródeł internetowych: www.restauratorzy.pl, www.hotelarze.pl, www.mz.praca.gov.pl, www.stat.gov.pl, www.horecanet.pl

styczeń 2019 r.

witanie gości, wskazywanie im miejsca przy stole i służenie pomocą w wyborze dań (jeśli tego zadania nie zrealizował Chef de rang). Przyjmuje również reklamacje od gości oraz sprawdza, czy prawidłowo został wystawiony rachunek za spożyte potrawy.

Chef de rang - kieruje i nadzoruje obsługę stołów w rewirze, za który odpowiada.

Kelner od win (Sommelier) - do jego zadań należy opracowanie karty win i stosowne zaopatrzenie piwnicy z winem, za którą jest również odpowiedzialny. Do jego obowiązków należy także doradzanie gościom przy wyborze odpowiedniego wina do potrawy oraz dbałość o jego prawidłowe podawanie.

Kelner (Serveur de restaurants), który posiada odpowiednie doświadczenie zawodowe. Jego podstawowym zadaniem jest podawanie potraw. W razie potrzeby, może także na stole kroić na porcje mięso, filetować rybę i podawać ją płonącą. Jednak to zadanie przejmuje dziś często Chef de rang lub Maitre d'hotel. Dodatkowym obowiązkiem może być witanie gości i doradzać im w wyborze potraw.

Młodszy kelner (Commis) - to osoba posiadająca niewielkie doświadczenie zawodowe zatrudniana do realizacji różnych zadań:

Commis de rang - asystuje szefowi Chef de rang i podaje potrawy.

Commis de suite zajmuje się transportem potraw z kuchni do swojego rewiru. Sprząta także ze stołu, jeśli nie pomaga mu **Commis debarrasseur**.

W dużych kompleksach hotelowych zatrudniani mogą być jeszcze:

Barman lub **responsable des bars**, któremu podlega praca wiele barów

Barista – osoba odpowiedzialna za wybór, parzenie i podanie kawy.

Voiturie – którego zadaniem jest pomoc gościom w zaparkowaniu samochodu.

Szatniarka (Dame du vestiaire) – podająca płaszcze gościom z garderoby przy wyjściu.

*Opracowano w Centrum Informacji i Planowania
Kariery Zawodowej w Tarnowie
styczeń 2019 r.*