

Starfslýsingar og hæfnikröfur í matvæla-, veitinga- og ferðapjónustu

Starfsgreinaráð matvæla-, veitinga- og ferðapjónustu

Júní 2013

Starfslýsing

Matreiðslumaður matreiðir og útbýr rétti til framreiðslu. Hann er hæfur til að beita öllum höfuðmatreiðsluaðferðum, jafnt í sígildri sem nútíma matargerð. Hann tekur tillit til óska viðskiptavina og aðlagar matreiðslu sína að neysluþörfum markhópa og einstaklinga. Hann ber ábyrgð á útkomu vinnu sinnar gagnvart viðskiptavinum.

Matreiðslumaður starfar þar sem seldar eru veitingar í atvinnuskyni, s.s. á hótelum, veitingahúsum, kaffihúsum og farþegaskipum og þar sem matreiðsla er þjónustubáttur við aðra starfsemi eins og í mötuneytum, á fraktskipum og á heilbrigðisstofnunum. Hann vinnur í samræmi við gæðaferla um innra eftirlitskerfi vinnustaða, vinnureglur um rekjanleikja og afgreiðslu á vörum og þjónustu og almennar siðareglur.

Matreiðsla er löggilt iðngrein.

Hæfnikröfur

Matreiðslumaður:

- er hæfur til að beita öllum fimmtán höfuðmatreiðsluaðferðunum jafnt í sígildri sem og nútíma matargerð með tilliti til hráefnis. Hann matreiðir með hliðsjón af hollustu og næringargildi og útbýr smekklega til framreiðslu.
- hefur tileinkað sér meginstrauma í íslenskri og alþjóðlegri matreiðslu. Hann getur matreitt að hætti ólíkra þjóða og menningarsvæða og sýnir skilning á tengslum matarhefða og menningar.
- tekur á móti unnu og óunnu hráefni, flokkar það og metur ástand og gæði með hliðsjón af umbúðamerkingum, hitastigi og almennum gæðakröfum og gengur frá hráefninu til geymslu.
- Hann getur borið saman gæði árstíðabundinna hráefnistegunda með áherslu á uppskerutíma og ræktunaraðferðir.
- aðlagar matreiðslu sína að neysluþörfum markhópa og einstaklinga. Hann setur saman matseðla eftir mismunandi tilefni og óskum viðskiptavina og leiðbeinir um val og röð rétta á matseðli.
- sýnir viðskiptavinum sínum þjónustulund og býr yfir hæfni til góðra samskipta.
- þekkir helstu áhrifaþætti fæðuofnæmis og fæðuþols og viðbrögð gegn því.
- sýnir sjálfstæð vinnubrögð, skipuleggur verkferla með tilliti til viðfangsefna, forgangsraðar verkefnum og undirbýr vinnusvæði. Hann gerir pöntunar- og verkefnalista.
- notar handverkfæri og hefur góða færni í skurði og meðferð á grænmeti, fiski og kjöti. Hann getur þrifið og sótthreinsað húsnæði og búnað samkvæmt stöðluðum hreinlætiskröfum.
- þekkir orsakir vinnuslysa, nýtir öryggisvarnir og fer eftir reglum um vinnuvernd, m.a. um rétta líkamsbeitingu.
- fer eftir siðareglum, s.s. um virðingu fyrir faginu, hráefni og nýtingu þess. Hann sýnir ábyrga afstöðu til sjálfbærni.

- getur reiknað út verð fyrir þjónustu og metið arðsemi, byggt á framleiðslustöðlum, uppskriftum og framlegð.
- hefur vald á íðorðum greinarinnar og getur tjáð sig og leiðbeint um fagleg málefni á íslensku og erlendum tungumálum.

Starfslýsing

Matartæknir matreiðir algengan heimilismat, hátíðarmat og sérfæði og setur saman matseðla með hliðsjón af þörfum einstakra hópa og sérþörfum einstaklinga. Hann starfar á heilbrigðisstofnunum og í mötuneytum og sinnir stjórnun í eldhúsum heilbrigðisstofnana. Hann ber ábyrgð á útkomu vinnu sinnar gagnvart viðskiptavinum.

Matartæknir vinnur með hreinsiefni sem notuð eru í stórelldhúsum og mötuneytum við hreinsun m.a. tækja og áhalda og hefur eftirlit með slíkum þrifum í samræmi við gildandi staðla og reglur um hreinlæti. Hann starfar í samræmi við almennar siðareglur.

Matartæknir fær réttindi til starfa með leyfisbréfi frá Embætti landlæknis.

Hæfnikröfur

Matartæknir:

- matreiðir algengan heimilismat með hliðsjón af hollustu og næringargildi sem svarar þörfum einstakra hópa, m.a barna, aldraðra og sjúklinga með ólíka sjúkdóma og þarfir fyrir sérfæði, einnig aðila sem fara óhefðbundar leiðir í fæðuvæli.
- útfærir almennt fæði yfir í sérfæði fyrir hópa.
- tekur á móti unnu og óunnu hráefni, flokkar það og metur ástand og gæði með hliðsjón af umbúðamerkingum, hitastigi og almennum gæðakröfum og gengur frá hráefninu til geymslu.
- les og túlkar innihaldslýsingar á matvælum og setur saman innihaldslýsingu á réttum með tiliti til ólíkra þarfa viðskiptavina.
- reiknar út hollustu- og næringargildi helstu framleiðsluvara og aðlagar matarskammta að neyslupörfum markhópa og einstaklinga.
- setur saman matseðla, dúkar borð og útbýr rétti til framreiðslu. Hann tekur þátt í faglegum umræðum um matreiðslu á heilbrigðisstofnunum þar sem t.d. þarf að beita sérlausnum við samsetningu matseðla.
- sýnir viðskiptavinum sínum þjónustulund og býr yfir hæfni til góðra samskipta.
- hefur þekkingu á fæðuofnæmi og fæðuóþoli.
- notar handverkfæri og hefur góða færni í skurði og meðferð á grænmeti, fisk og kjöti.
- getur þrifið og sótthreinsað húsnæði, tæki og áhöld og haft eftirlit með slíkum þrifum, í samræmi við gildandi staðla og reglur um hreinlæti og meðferð spilllefna.
- gerir pöntunar- og verkefnalista.
- fer eftir öryggisreglum sem gilda um innra eftirlit í eldhúsum hvað varðar viðmiðunarmörk, s.s. um hitastigsmörk og hreinlæti og vinnureglum um rekjanleikja vöru og þjónustu og afgangi á vörum og þjónustu.
- fer eftir siðareglum, s.s. um virðingu fyrir faginu, hráefni og nýtingu þess. Hann sýnir ábyrga afstöðu til sjálfbærni.
- hefur vald á íðorðum greinarinnar og getur tjáð sig og leiðbeint um fagleg málefni á íslensku og erlendum tungumálum.

Starfslýsing

Kjötiðnaðarmaður útbýr kjöt og kjötrétti í neytendapakkingar, setur upp kjötborð og afgreiðir viðskiptavinum. Hann starfar m.a. í kjötvinnslu, í kjötdeildum verslana, í sláturhúsum, við sölu á matvælum. Hann ber ábyrgð á útkomu vinnu sinnar gagnvart viðskiptavinum.

Kjötiðnaðarmaður vinnur í samræmi við gæðaferla og gæðastaðla um innra eftirlitskerfi vinnustaða, vinnureglur um rekjanleika vöru og þjónustu sem og á afgreiðslu á vörum og þjónustu og almennar siðareglur.

Kjötið er löggilt iðngrein.

Hæfnikröfur

Kjötiðnaðarmaður:

- sagar og hlutar niður kjötskrokka og úrbeinar dilk, naut, svín, hross og aðrar kjötafurðir eftir gefnum stöðlum og nýtingaráformum.
- vinnur úr hvers kyns hráefni, þ.m.t. fiskafurðum og úr kjöti gerir hann m.a. fars, pylsur, kæfur, paté, slátur og álegg.
- notar viðurkenndar aðferðir við að auka geymsluþol matvæla, s.s. að salta, sjóða, reykja og súrsa.
- kryddar og kryddleggur kjöt og vinnur að meyrnun kjöts og útbýr kjöt og kjötrétti til sölu í kjötborði.
- tekur á mótun unnu og óunnu hráefni, flokkar það og metur ástand og gæði með hliðsjón af umbúðamerkingum, hitastigi og almennum gæðakröfum og gengur frá hráefninu til geymslu.
- notar efni við framleiðslu kjötiðnaðarvara í samræmi við lög og reglugerðir um heilbrigðis- og hollustuhætti og getur aukið geymsluþol matvæla með kælingu, frýstingu, lofttæmingu, söltun, suðu, reykingu og súrsun á kjöti og fiskafurðum.
- þakkar framleiðsluvörum í neytendapakkingar og útbýr innihaldslýsingar í samræmi við gildandi lög og reglur um merkingar og þökkun viðkomandi vöru.
- reiknar út hollustu- og næringargildi helstu framleiðsluvara.
- hefur þekkingu á fæðuofnæmi og fæðuþoli.
- afgreiðir viðskiptavinum og veitir ráðgjöf og leiðsögn um meðferð hráefna, matseld og val á meðlæti með kjötréttum.
- sýnir viðskiptavinum sínum þjónustulund og býr yfir hæfni til góðra samskipta.
- notar handverkfæri og hefur góða færni í skurði, úrbeiningu og snyrtingu á kjötskrokkum. Hann getur þrifið og sótthreinsað húsnæði og búnað samkvæmt stöðluðum hreinlætiskröfum.
- fer eftir siðareglum, s.s. um virðingu fyrir faginu, hráefni og nýtingu þess. Hann tekur ábyrgð afstöðu til sjálfbærni og hefur tileinkað sér hugmyndafræði um sjálfbæra nýtingu sláturdýra.
- hefur vald á iðorðum greinarinnar og getur tjáð sig og leiðbeint um fagleg málefni á íslensku og erlendum tungumálum.

Starfslýsing

Kjötskurðarmaður vinnur við hvers kyns úrvinnslu og verkun kjöts og pakkar og gengur frá kjöti til sölu. Hann raðar upp í kjötborð og afgreiðir viðskiptavini. Hann starfar í kjötvinnslustöðvum, kjötborði matvöruverslana og sláturhúsum.

Kjötskurðarmaður vinnur í samræmi við gæðafarla um innra eftirlitskerfi vinnustaða, vinnureglur um rekjanleika vöru og þjónstu og almennar siðareglur.

Hæfnikröfur

Kjötskurðarmaður:

- sagar, hlutar niður og úrbeinar dilk, naut, svín, hross og aðrar kjötafurðir eftir gefnum stöðlum og nýtingaráformum.
- kryddar og kryddleggur kjöt og vinnur að meyrnun kjöts og undirbýr kjöt og kjötrétti til sölu í kjötborði.
- metur ástand og gæði hráefnis með hliðsjón af umbúðamerkingum, hitastigi og almennum gæðakröfum um öryggi og gæði matvæla.
- pakkar framleiðsluvörum í neytendapakningar, útbýr og ber ábyrgð á að innihaldslýsingar séu réttar og í samræmi við gildandi lög og reglur um merkingar og pökkun viðkomandi vöru.
- afgreiðir viðskiptavini, sýnir þjónustulund og hæfni til góðra samskipta.
- notar handverkfæri og hefur góða færni í skurði, úrbeiningu og snyrtingu á sláturdýrum. Hann getur þrifið og sótthreinsað húsnæði og búnað samkvæmt stöðluðum hreinlætiskröfum.
- fer eftir siðareglum, s.s. um virðingu fyrir faginu, hráefni og nýtingu þess. Hann tekur ábyrga afstöðu til sjálfbærni og hefur tileinkað sér hugmyndafræði um sjálfbæra nýtingu sláturdýra.
- hefur vald á íðorðum greinarinnar og getur tjáð sig og leiðbeint um fagleg málefni á íslensku og erlendum tungumálum.

Starfslýsing

Framreiðslumaður starfar við veitingaþjónustu og undirbýr fundi, móttökur, borðhald og veisluhöld og annast daglega stjórnun í veitingasal. Einnig gerir hann áætlanir um veitingarekstur og mannahald. Hann starfar þar sem eru seldar veitingar í atvinnuskyni, s.s. á veitingahúsum, kaffihúsum, hótelum, í flugvélum og á farþegaskipum.

Framreiðslumaður kemur til móts við menningarlega fjölbreytta flóru viðskiptavina og sýnir ábyrgð gagnvart gestum. Hann starfar í samræmi við almennar siðareglur.

Framreiðsla er löggilt iðngrein.

Hæfnikröfur

Framreiðslumaður:

- undirbýr og stjórnar undirbúningi á hvers kyns fundum, móttökum, borðhaldi og veisluhöldum m.a. með viðeigandi uppröðun húsgagna og húsbúnaðar, dúkun og borðskreytingum. Hann annast og stjórnar líka frágangi í veitinga- og veislusölum og vinstúku samkvæmt viðurkenndum kröfum.
- velur framreiðsluaðferð eftir tilefni og stjórnar veisluhaldi innan veitingahúss í samstarfi við matreiðslumenn. Hann skipuleggur og stjórnar störfum í vinstúku.
- setur upp mat- og vínseðla og kokteillista. Hann sker og eldsteikir mismunandi hráefni og blandar, framreiðir og afgreiðir áfenga og óáfenga drykki sem og fjölbreytta kaffidrykki.
- býr yfir umfangsmikilli og haldgóðri þekkingu á þróunarsögu víngerðar, einkennum helstu þruga og þáttum sem hafa áhrif á einkenni víns. Hann þekkir ferli í framleiðslu á ýmsum vínnum, styrktum víngerðum, eimuðu áfengi og bjór.
- tekur á móti gestum með viðeigandi hætti og notar talsmáta og klæðnað í samræmi við tilefni. Hann sýnir háttvísi og þjónustulund, skilning og vilja til að koma til móts við óskir og þarfir viðskiptavina sem hafa ólíka siði, venjur og menningarlegan bakgrunn.
- fræðir og leiðbeinir gestum, m.a. um hráefni og matreiðsluaðferðir rétta á matseðli, vín á vínseðli og val á drykkjarföngum sem samræmist vali á mat.
- fer eftir siðareglum, s.s. um trúnað gagnvart viðskiptavinum og samstarfsfólki. Hann er meðvitaður um mikilvægi góðra samskipta á vinnustað og leggur sitt af mörkum til að stuðla að góðum samstarfsanda með gagnkvæma virðingu og tillitssemi að leiðarljósi.
- notar og hirðir um handverkfæri, tæki og búnað sem starfið krefst.
- getur annast daglega stjórnun í veitingasal, gert ábyrgar áætlanir um veitingarekstur og mannahald til lengri og skemmri tíma og gengið frá uppgjöri í samræmi við sölukerfi veitingahússins.
- hefur vald á sölutækni sem vekur áhuga gesta á því að kaupa vörur og þjónustu hússins.
- hefur vald á iðorðum greinarinnar og getur tjáð sig og leiðbeint um fagleg málefni á íslensku og erlendum tungumálum.

Starfslýsing

Bakari bakar brauð og kökur, gerir eftirrétti og sælgæti og framleiðir skyndirétti. Hann starfar í bakaríum, kökugerðarhúsum, á hótelum og veitingahúsum, í kexverksmiðjum og sælgætisgerðum. Hann ber ábyrgð á útkomu vinnu sinnar gagnvart viðskiptavinum.

Bakari vinnur í samræmi við gæðaferla um innra eftirlitskerfi vinnustaða og vinnureglur um afgreiðslu á vörum og þjónustu og almennar siðareglur.

Bakaraiðn er löggilt iðngrein.

Hæfnikröfur

- vinnur að almennum og sérhæfðum verkefnum tengdum bakstri, s.s. brauða- og smábrauðabakstri, köku- og tertugerð, sætabrauðsbakstri, eftirréttagerð, sælgætisgerð, skreytingum, framleiðslu skyndirétta og kexbakstri.
- setur saman og notar uppskriftir, getur breytt framleiðslumagni og notar vinnsluaðferðir við hæfi hverju sinni, s.s. hnoða, hræra eða þeyta deig og hitastig og baksturstíma.
- tekur á móti unnu og óunni hráefni, flokkar það og metur ástand og gæði með hliðsjón af umbúðamerkingum, hitastigi og almennum gæðakröfum og gengur frá hráefninu til geymslu.
- hefur umfangsmikla þekkingu á hráefni til baksturs, hefur tileinkað sér aðferðir til að hámarka nýtingu hráefni og reiknar út rýrnun á bökuðum brauðvörum.
- reiknar út hollustu- og næringargildi helstu framleiðsluvara.
- sýnir þjónustulund og stillir upp vörum í búð og kynnir þær fyrir viðskiptavinum.
- sýnir sjálfstæð vinnubrögð, skipuleggur verkferla með tilliti til viðfangsefna, forgangsraðar verkefnum og undirbýr vinnusvæði. Hann gerir pöntunar- og verkefnalista, setur saman verklýsingar fyrir vörur og verk og vinnur að vöruþróun.
- þrífur og sóttþreinsar húsnæði og búnað samkvæmt stöðluðum hreinlætiskröfum og ber ábyrgð á gæðastöðlum um innra eftirlitskerfi vinnustaðar.
- fer eftir öryggisreglum sem gilda um innra eftirlit í bakaríum hvað varðar viðmiðunarmörk svo sem hitastigsmörk og hreinlæti og vinnureglum um rekjanleikja vöru og þjónustu og afgreiðslu á vörum og þjónustu.
- þekkir orsakir vinnuslysa, nýtir öryggisvarnir og fer eftir reglum um vinnuvernd, m.a. um rétta líkamsbeitingu.
- fer eftir siðareglum, s.s. um virðingu fyrir faginu, hráefni og nýtingu þess.
- hefur vald á íðorðum greinarinnar og getur tjáð sig og leiðbeint um fagleg málefni á íslensku og erlendum tungumálum.

Starfslýsing

Ferðafræðingur skipuleggur og bókar ferðir og viðburði, annast kynningar, skipulagningu og sölu á ferðum innan- og utanlands og sendir reikninga og annast uppgjör. Hann er sjálfstætt starfandi eða í samstarfi við aðra innan ferðaþjónustunnar.

Ferðafræðingur vinnur í samræmi við lög, reglur, gæðaferla og almennar siðareglur.

Hæfnikröfur

Ferðafræðingur:

- vinnur að almennum og sérhæfðum verkefnum í ferðaþjónustu, s.s. kynningum, skipulagningu og bókunum á hvataferðum, fundum og ýmiss konar viðburðum.
- hefur haldgóða þekkingu á ferðamannastöðum og skilning á samspili umhverfisþátta og ferðaþjónustu. Hann þekkir einnig vel áherslur aðila í ferðaþjónustu, afþreyingu og þjónustu sem í boði er hverju sinni.
- sýnir viðskiptavinum háttvísi, kurteisi og þjónustulund og notar viðeigandi klæðnað. Hann sýnir skilning og vilja til að koma til móts við þarfir viðskiptavina með ólíkan menningarlegan bakgrunn.
- sýnir hreinskilni og heiðarleika í samskiptum og fer eftir siðareglum, s.s. um trúnað, gagnvart viðskiptavinum, birgjum og samstarfsfólki. Hann er meðvitaður um mikilvægi góðra samskipta á vinnustað og getur lagt sitt af mörkum til að stuðla að góðum samstarfsanda með gagnkvæma virðingu og tillitssemi að leiðarljósi.
- hefur vald á sölutækni sem vekur áhuga viðskiptavina á því að kaupa vörur og þjónustu.
- þekkir mikilvægi ferðaþjónustu fyrir þjóðarbúið, tekur þátt í markaðssetningu og getur tekið þátt í rekstri innan ferðaþjónustunnar.
- starfar í samræmi við lög, reglur og gæðaferla.
- getur tjáð sig og leiðbeint um fagleg málefni á íslensku og erlendum tungumálum.

Starfslýsing

Leiðsögumaður útfærir og skipuleggur ferðir og ferðatilhögun í samræmi við áætlanir ferðaskipuleggjanda og þarfir og markmið ýmiss konar hópa ferðamanna. Hann veitir ferðamönnum leiðsögn á erlendum tungumálum og miðlar upplýsingum um land og þjóð.

Leiðsögumaður vinnur í samræmi við gæðastefnu ferðaskipuleggjanda og siðareglur greinarinnar. Hann gætir þess að náttúru- og menningarminjar verði ekki fyrir skemmdum af völdum ferðamanna.

Hæfnikröfur leiðsögumanna taka mið af Evrópustaðlinum ÍST EN 15565:2008.

Hæfnikröfur

Leiðsögumaður:

- útfærir og skipuleggur ferðir um Ísland, veitir ferðamönnum leiðsögn og eykur skilning þeirra á áhugaverðum staðreyndum um náttúru, sögu, menningu og lýðfræði landsins og einstakra landsvæða.
- hefur víðtæka þekkingu á náttúru landsins, þar með talið myndun og mótun þess, lífríki og vistfræði lands og sjávar. Hann þekkir landafræði Íslands, íslenska ferðamannastaði, náttúrulega og manngerða staði sem teljast áhugaverðir.
- hefur víðtæka þekkingu á sögu og menningu landsins og íslensku þjóðlífi í fortíð og nútíð og haldgóða þekkingu á afþreyingu og þjónustu sem í boði er hverju sinni.
- veitir upplýsingar um klæðnað, veðurútlit og annan búnað sem tengist ferðum við ólíkar aðstæður.
- velur viðeigandi upplýsingar og útbýr gögn fyrir ferðamenn og túlkar á hlutlægan hátt menningarlega og sögulega arfleifð og helstu einkenni náttúru og umhverfis. Hann safnar, greinir og metur upplýsingar frá öðrum og tryggir að réttar upplýsingar séu veittar ferðamönnum.
- er fær um að nota viðeigandi tungumáli á skiljanlegan og innihaldsríkan hátt og tekur tilliti til ólíks menningarlegs bakgrunns ferðamanna hverju sinni.
- sýnir þjónustulund og heiðarleika í samskiptum og viðhefur viðeigandi háttvísi, s.s. í framkomu og tali. Hann fer eftir siðareglum, s.s. um trúnað gagnvart viðskiptavinum og samstarfsfólki.
- þekkir áhættu og orsakir slysa í ferðalögum og nýtir öryggisvarnir og leiðir til að forðast þau.
- kemur í veg fyrir að náttúru- og menningarminjar verði fyrir skemmdum af völdum ferðamanna og stuðlar að sjálfbærni ferðamannastaða eftir því sem unnt er.
- sýnir frumkvæði, tekur sjálfstæðar ákvarðanir og bregst með faglegum hætti við óvæntum aðstæðum og uppákomum.
- getur tjáð sig og leiðbeint um fagleg málefni á íslensku og erlendum tungumálum.