VIRĖJAS

DARBO APRAŠYMAS

Virėjo modulinė profesinio mokymo programa skirta kvalifikuotam darbuotojui parengti, kuris gebėtų savarankiškai gaminti, apipavidalinti ir patiekti patiekalus, įvertinti patiekalų kokybę, tvarkyti dokumentaciją.

BŪSIMO DARBO SPECIFIKA.

Asmuo, įgijęs virėjo kvalifikaciją, galės dirbti virėju įvairių tipų maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.

Dirbant privalu dėvėti specialius darbo drabužius, prisisegti skiriamąjį ženklą. Darbas pamainomis, prie aukštos temperatūros įrenginių, su elektros prietaisais. Darbo metu yra galimos konfliktinės situacijos, todėl reikalingi gebėjimai jas suvaldyti ir spręsti. Darbuotojui privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą.

STOJANT Į VŠĮ TELŠIŲ RPMC

Reikalingas išsilavinimas – vidurinis (mokymosi trukmė – 2 metai).

Sėkmingai baigę virėjo mokymo programą įgysite šias kompetencijas:

Kompetencijos	Kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai
Paruošti ir tvarkyti darbo zoną.	Paaiškinti maisto gaminimui naudojamų technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtį, ženklinimą. Apibūdinti virtuvės patalpų zonų paskirtį, darbo vietos reikalavimus. Ruošti virtuvės patalpų darbo zonas pagal darbo vietos reikalavimus. Tvarkyti darbo vietas ir inventorių pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus. Taikyti virėjo asmens higienai, darbo drabužiams ir laikysenai keliamus reikalavimus. Rūšiuoti ir tvarkyti atliekas.
Prižiūrėti virtuvės įrenginius.	Apibūdinti virtuvės įrenginių paskirtį. Saugiai dirbti virtuvės įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.
Parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį apdorojimą.	Išmanyti maisto produktų ir žaliavų savybes, maistinę vertę. Išmanyti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdus (mechaninį, terminį ir biocheminį). Nustatyti maisto produktų ir žaliavų kokybę jusliniu būdu. Tinkamai laikyti maisto produktus ir žaliavas. Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas naudojimui. Parinkti žaliavų apdorojimo būdus, technologinius procesus.
Apskaičiuoti reikiamą maisto	Išmanyti maisto produktų ir žaliavų naudojimo normas. Išmanyti receptūros, kalkuliacijos ir technologijos kortelių sudarymo

produktų ir žaliavų kiekį.	principus. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį pusgaminiams, patiekalams gaminti.
Gaminti pusgaminius.	Paruošti maisto produktus ir žaliavas sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminiams gaminti. Saugiai naudoti virtuvės įrenginius ir inventorių. Gaminti įvairius daržovių pusgaminius sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Gaminti įvairius miltinius kulinarijos pusgaminius sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Gaminti įvairius žuvies, mėsos, paukštienos pusgaminius sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Taikyti daržovių, miltinių kulinarijos, žuvies, mėsos, paukštienos pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.
Gaminti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus.	Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimo technologinį procesą. Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų asortimentą. Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Organizuoti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimo darbą. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams gaminti. Naudoti saugiai virtuvės įrenginius ir inventorių. Gaminti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.
Įvertinti pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių kokybės rodiklius ir vertinimo būdus. Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų kokybės rodiklius ir vertinimo būdus. Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Ženklinti sriuvų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminius. Apipavidalinti ir dekoruoti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus. Patiekti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus pagal geros higienos praktikos taisykles.
Gaminti pusgaminius.	Paruošti maisto produktus ir žaliavas saldžiųjų patiekalų pusgaminiams gaminti. Saugiai naudoti virtuvės įrenginius ir inventorių. Gaminti įvairius saldžiųjų patiekalų pusgaminius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Taikyti saldžiųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.
Gaminti saldžiuosius patiekalus.	Išmanyti saldžiųjų patiekalų asortimentą. Išmanyti saldžiųjų patiekalų gaminimo technologinį procesą, temperatūros režimus. Išmanyti saldžiųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Parinkti kokybiškus maisto produktus ir žaliavas. Organizuoti saldžiųjų patiekalų gaminimo darbą. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį saldiesiems patiekalams gaminti. Naudoti saugiai virtuvės įrenginius ir inventorių. Gaminti saldžiuosius patiekalus, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.

Įvertinti pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	Išmanyti saldžiųjų patiekalų pusgaminių kokybės rodiklius ir vertinimo būdus. Išmanyti saldžiųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Išmanyti saldžiųjų patiekalų kokybės rodiklius ir vertinimo būdus. Išmanyti saldžiųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Ženklinti saldžiųjų patiekalų pusgaminius. Apipavidalinti ir dekoruoti saldžiuosius patiekalus. Patiekti saldžiuosius patiekalus pagal geros higienos praktikos taisykles.
Gaminti pusgaminius.	Paruošti maisto produktus ir žaliavas salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminiams gaminti. Naudoti saugiai virtuvės įrenginius ir inventorių. Gaminti įvairius daržovių, varškės, kiaušinių pusgaminius šaltiesiems patiekalams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Gaminti įvairius žuvies, mėsos, paukštienos pusgaminius užkandžiams ir šaltiesiems patiekalams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Taikyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminiams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.
Gaminti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus.	Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų technologinį gaminimo procesą. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų asortimentą. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Organizuoti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimo darbą. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį salotoms, garnyrams, užkandžiams ir šaltiesiems patiekalams gaminti. Naudoti saugiai virtuvės įrenginius ir inventorių. Gaminti įvairias salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.
Įvertinti pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybės rodiklius ir vertinimo būdus. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybės rodiklius ir vertinimo būdus. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Ženklinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminius. Apipavidalinti ir dekoruoti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus. Patiekti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus pagal geros higienos praktikos reikalavimus.
Parinkti žaliavas ir produktus pobūvių patiekalams gaminti ir juos apdoroti.	Išmanyti maisto produktų ir žaliavų, skirtų pobūvių patiekalams, asortimentą, maistinę vertę, kokybės rodiklius, laikymo sąlygas. Taikyti kalkuliacijos ir technologijos kortelių sudarymo principus. Parinkti kokybiškus maisto produktus ir žaliavas pobūvių patiekalams gaminti.
Gaminti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams.	Išmanyti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams asortimentą. Išmanyti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Gaminti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pusgaminius. Gaminti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Naudoti saugiai virtuvės įrenginius ir inventorių. Paruošti transportuoti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus išvažiuojamiesiems banketams, furšetams pagal geros higienos praktikos taisykles.

Gaminti sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams.	Išmanyti sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams asortimentą. Išmanyti sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Naudoti saugiai virtuvės įrenginius ir inventorių. Gaminti įvairaus asortimento sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Paruošti transportuoti sriubas ir karštuosius patiekalus išvažiuojamiesiems banketams, furšetams pagal geros higienos praktikos taisykles.
Gaminti saldžiuosius patiekalus pobūviams.	Išmanyti saldžiųjų patiekalų pobūviams asortimentą. Išmanyti saldžiųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Naudoti saugiai virtuvės įrenginius ir inventorių. Gaminti saldžiuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Paruošti transportuoti saldžiuosius patiekalus išvažiuojamiesiems banketams, furšetams pagal geros higienos praktikos taisykles.
Įvertinti patiekalų kokybę ir patiekti patiekalus pobūviams.	Išmanyti patiekalų pobūviams kokybės vertinimo būdus. Išmanyti patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Vertinti patiekalus pobūviams pagal kokybės rodiklius. Apipavidalinti ir dekoruoti patiekalus pobūviams. Patiekti patiekalus pobūviams pagal geros higienos praktikos taisykles.
Pildyti higienos žurnalus.	Apibūdinti maisto saugos ir kokybės kontrolės dokumentus. Pildyti higienos žurnalus pagal nustatytus reikalavimus.
Ženklinti pusgaminius, patiekalus, fiksuoti produkcijos pagaminimo laiką.	Apibrėžti reikalavimus maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklinimui. Apibūdinti patiekalų sudėtį, maistinę vertę, maisto alergenus. Ženklinti pusgaminius ir pagamintą produkciją pagal geros higienos praktikos taisykles.
Stebėti maisto produktų ir žaliavų kiekį.	Tikrinti maisto produktų ir žaliavų atsargas. Tvarkyti maisto produktų ir žaliavų apskaitą.
Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje.	Įsivertinti ir realioje darbo vietoje demonstruoti įgytas kompetencijas. Susipažinti su būsimo darbo specifika ir adaptuotis realioje darbo vietoje. Įsivertinti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes.

Suteikiama profesinė kvalifikacija – **VIRĖJAS**

Jūs mokysitės šių modulių: 90 kreditų.

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais
3101309	Tvarkos virtuvėje palaikymas	III	5
4101369	Pasiruošimas patiekalų gaminimui	IV	5
3101313	Darbas su dokumentais	III	5
4101339	Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas	IV	20
4101340	Saldžiųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas	IV	10
4101370	Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas	IV	15
4101342	Patiekalų pobūviams gaminimas ir patiekimas	IV	20
4000002	Įvadas į darbo rinką	IV	10

Pastaba. 1 kreditas 27 val.

Baigus mokyklą išduodamas **profesinio mokymo diplomas.**