



III.- OSTALARITZAKO LAGUNTZAILE PLAZARAKO OINARRI ESPEZIFIKOAK.

18.- Deitutako lanpostua.

Ostalaritzako Laguntzailearen lanpostuaren plaza 1 deitzen da, txanda irekian, 3161/13 kodea eta dotazioa duena, eta derrigorrezko hizkuntza-eskakizunik ez duena. Halaber, ezaugarri hauek ditu:

Sartzeko modalitatea: adimen-desgaitasunaren txanda

Plazaren ezaugarriak:

Izendapena: Ostalaritzako Laguntzailea

Saila: Polizia eta Larrialdien Euskal Akademia

Zuzendaritza: Administrazio eta Zerbitzuen Zuzendaritza

Udalherria: Vitoria-Gasteiz

Ordainsari-maila: 2

Hizkuntza-eskakizuna: 1

Derrigortasun-data: datarik gabe

19.- Deitutako lanpostuko eginkizunak.

1. Eguneko menuko plater bakoitza egiteko beharrezkoak diren lanak egiten laguntzen du, sukaldeko buruak emandako jarraibideen arabera, eguneko menuaren arabera eta lan egiten duen txandaren arabera. Horretarako hurrengo lan hauek egin behar ditu:

- Plater bakoitza egiteko beharko diren tresnak antolatzea (baskulagarriak, rondoak, labeak, etab.).

- Plater bakoitzean erabili beharreko lehengaiak sukaldean jartzeko prozesua antolatzea, elikagaiak manipulatzeko erabili beharreko lehengaien eta gozagarrien (letxuga, tomatea, txitxirioak, gatza, olioak, etab.) kantitateak kalkulatzuz, guztia eskura eta prest izateko.

- Elikagaiak prestatu aurreko lanak zaintzea eta bideratzea (tipulak, baratxuriak, patatak zuritzea, arraina garbitzea, etab.), eta beste lan batzuk egitea, hala nola frijituak, saltsak, saldak, oreak, etab., hurrengo egunerako prestatzea.

- Elaborazio errazeko platerak prestatzea dagokion tresnarekin (frijitzea, erretzea, kozinatzea...), haien garapena zaindraz, behar den kalitate-puntua lortzeko.



- Gauzatze materialean laguntzea, hala badagokio, plater bakoitzaren azken fasean (platerak berotzea, plantxa), jantokiko autozerbitzua hornitzeko kantitatean (zerbitzuaren ordutegian iristen diren jankideen kopuruaren arabera) eta kalitatean (temperatura).

2. Materiala jasotzen du garbitzeko eta hurrengo zerbitzuan erabiltzeko prest jartzen du.
3. Inprimaki batean idazten ditu menuak egiteko erabilitako genero kantitateak.
4. Kafetegirako banderillak prestatzen ditu, baita Brigada Mugikorrerako eta Trafikorako ogitarteko-poltsak (bazkariak) ere.

20.- Gai-zerrenda espezifikoa.

- 1.– Ostalaritzako laguntzailearen zereginak. Sukaldeko makinak, tresnak eta altzariak.
- 2.– Elikagaiak: haragiak, hegaztiak, arrainak, esnekiak, barazkiak, arrautzak, lekariak, fruituak, zerealak, koipeak, azkenburukoak. Elikagai freskoak garbitu eta prestatzea. Elikagai-kutsadura.
- 3.– Laneko higiena eta garbitasuna. Sukaldeko makinak, tresnak eta altzariak garbitzea. Zaborrak eta hondakinak kudeatzea. Garbiketa eta desinfekzioa.
- 4.– Jantokia: jantokia antolatzeke oinarritzko teknikak; jantokietan erabiltzen diren tresnak; mahaia prestatzea, eta jantokia jaso eta garbitzea.
- 5.– Ostalaritzako laguntzailearen lanetako segurtasuna eta lan-arriskuak. Arriskuak eta kontrolguneak. Sute-arriskua: prebentzio-neurriak eta jarduketak.