

# Kuhar Kuharica

Kaj že veš o poklicu  
kuharice/kuharja?



→ Preberi opis:

Naloga kuharice je, da pripravi jedi. Kuharica naroči živila. Pripravi in očisti živila. Uporablja tudi začimbe in dišave ter vodo. Izdeluje hladne, tople jedi in sladice. Pripravi jedilni list ali dnevne menije. Kuharica potrebuje recepte.

Kuha lahko v hotelski restavraciji, v gostilni, v bolnišnici, v vrtcu ali v domu za starejše.

Kuharica uporablja štedilnik, pečico, hladilnik, razne stroje, na primer stroj za sladoled. Uporablja posodo za pripravo jedi, za kuho, za serviranje, za pomivanje in čiščenje in za odpadke. Pri delu je kuharica oblečena v delovno obleko in upošteva predpi-

se o varstvu pri delu. Potrebuje

tudi krpe za čišče-

nje pa čistilna sredstva.

Kuharica mora dobro razlikovati barve, vonje in okuse. V kuhinji drži red in čistočo. Mora imeti dobro razporeditev časa.



## → Delo in orodje

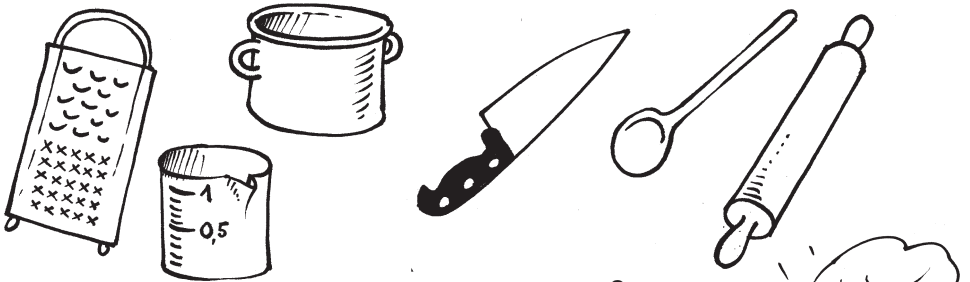
Kadar opisujemo poklic, napišemo, kaj oseba dela, s čim dela (katere pripomočke in vrste orodja potrebuje) in kje dela (delovni prostor/okolje).

## → Odgovori

- Kaj mora kupiti kuharica, če želi opraviti svoje delo?
- Katere so njene glavne naloge?
- Kaj mora poznati?
- Zakaj potrebuje začimbe v kuhinji?
- Kje dela kuharica?

## → Ali veš, kaj je intervju?

Razdelite se v skupine po tri. Izberite poklic in zagrajate intervju v treh korakih. Prvi v skupini postavlja vprašanja, drugi odgovarja, tretji zapisuje. Po vsakem intervjuju vloge zamenjajte.



## → Povej, ali je trditev pravilna ali ne!

	pravilno	napačno
Kuharica pripravlja hladne in tople jedi.		
Pripravi jedilne liste ali dnevne menije.		
Ona krmi živali.		
Za kuhanje potrebuje štedilnik in pečico.		
Kuharica dela v restavracijah, v gostilni ali v vrtcu.		
Kuharica dela v gozdu, na vrtu in na njivi.		
Pogosto mora sedeti pri računalniku.		
V kuhinji ima red in čistočo.		

