

A szakács különböző ételeket, így például előételt, levest, húsételt, tésztafélét, főzeléket, salátát és hidegtálat készít és tálal.

Az ízletes ételek elkészítésének alapfeltétele a kiváló szaglás, ízérzékelés, látás és színészlelés. Állandóan talpon kell lennie, naponta akár több kilométert is megtesz a konyhában. Nehéz fazekakat, lábasokat mozgat. Főleg a nagyobb konyhákban a főzés csapatmunka, ahol a munkatársak összehangolt együttműködése lényeges. Kisebb konyhákban egyedül, az összes tevékenységet önállóan végezve dolgozik. A konyhákban sokszor nagy a hőség és magas a páratartalom. A szemüvegesek emiatt hátrányban vannak, mert a lencsén lecsapódik a pára. Balesetveszélyt jelenthet a nedves, síkos padló, a forró ételekkel teli lábasok, az állandóan forró tűzhelyek. Mivel élelmiszerekkel érintkeznek, kizáró ok, ha fertőző betegségben szenved. Munkáját állandó helyen, zárt térben végzi. Este és ünnepnapokon is dolgoznia kell, gyakran több műszakban.