



Szkoła branżowa I stopnia

- kucharz

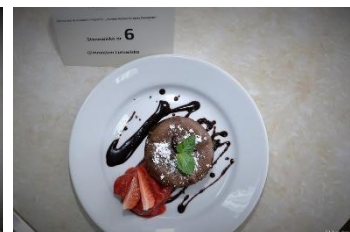
1. Informacje o zawodzie

Kucharz jest osobą zawodowo zajmującą się przygotowywaniem potraw pochodzących z różnych stron świata, jak również dań dostosowanych do indywidualnych okoliczności i wymagań klientów. Posiada wiedzę odnośnie różnych kultur kulinarnych, właściwego stosowania produktów spożywczych, odpowiedniego łączenia składników, jak również stosownego serwowania potraw, deserów, napojów i dodatków.

Poza samym przygotowywaniem dań, do kucharza należy podanie ich w jak najbardziej atrakcyjnej i wyszukanej formie. Niejednokrotnie do niego należy również udekorowanie stołu. Do obowiązków kucharza należy także dbanie o wybór składników najlepszej jakości, właściwe przechowywanie produktów, dbanie o należytą konserwację wszelkich urządzeń kuchennych. Sprawuje on nadzór nad pracą w kuchni, aby przebiegała zgodnie z wymogami sanitarnymi i BHP. W gestii kucharza znajduje się również układanie menu oraz zarządzanie wydatkami na produkty spożywcze.

2. Informacje dodatkowe

Kształcenie praktyczne odbywa się w szkole w pracowni gastronomicznej.





PRACA KARIERA ROZWÓJ

3. Kwalifikacje uzyskiwane w wyniku kształcenia

W zawodzie kucharz wyodrębniono jedną kwalifikację:

TG.07 – Sporządzanie potraw i napojów

4. Sylwetka absolwenta

Absolwent kończący szkołę w zawodzie kucharz będzie przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie:

- wykonywania wszystkich czynności związanych z przygotowywaniem typowych potraw i napojów,
- organizowania prac porządkowych,
- prawidłowego przechowywania i magazynowania artykułów spożywczych, surowców, półproduktów i produktów kulinarnych.

5. Kucharz znajdzie zatrudnienie w:

Kucharz znajdzie zatrudnienie:

- w punktach małej gastronomii,
- w szpitalach,
- w szkołach, przedszkolach,
- w barach szybkiej obsługi,
- w internatach,
- w restauracjach i kawiarniach,
- w hotelach, stołówkach, zakładach gastronomicznych,
- w przedsiębiorstwach zajmujących się produkcją wyrobów i półproduktów spożywczych.



PRACA KARIERA ROZWÓJ

6. Baza dydaktyczna i warunki kształcenia:

Uczniowie uczą się zawodu podczas zajęć praktycznych w szkolnej pracowni gastronomicznej, uczestniczą w warsztatach kulinarnych oraz przy organizacji różnych wydarzeń w środowisku lokalnym.

