

KUCHARZ (512001)

CELE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie kucharz powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) przechowywania żywności;
- 2) sporządzania potraw i napojów;
- 3) wykonywania czynności związanych z ekspedycją potraw i napojów.

KWALIFIKACJE

T.6. Sporządzanie potraw i napojów.

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie kucharz po potwierdzeniu kwalifikacji *T.6. Sporządzanie potraw i napojów* może uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych po potwierdzeniu dodatkowo kwalifikacji *T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych* oraz uzyskaniu wykształcenia średniego.

Warunki kształcenia:

- czas trwania nauki - 3 lata.
- pod koniec klasy trzeciej uczniowie przystępują do egzaminu potwierdzającego kwalifikację: T.6. Sporządzanie potraw i napojów.

Kucharz to osoba, która zawodowo zajmuje się przygotowaniem rozmaitych potraw i napojów według ustalonych receptur. Posiada wiedzę i umiejętności, które pozwalają na przyrządzenie dań z różnych kultur kulinarnych, dostosowanych do okazji i indywidualnych wymagań klientów. Wie, w jaki sposób podać potrawę, deser czy napój, aby prezentował się smacznie i atrakcyjnie. Często odpowiada także za udekorowanie stołu. Kucharz jest odpowiedzialny za wybór składników spożywczych najwyższej jakości oraz odpowiednie przechowywanie produktów i zabezpieczenie ich przed zepsuciem. Sprawuje nadzór nad pracą w kuchni, bezwzględnie przestrzegając przy tym zasad BHP i wymogów sanitarnych, zgodnie z europejskim systemem HACCP. Osoba na tym stanowisku powinna umieć odpowiednio łączyć składniki oraz znać ich wartość odżywczą i energetyczną, aby w odpowiedni sposób skomponować dietetyczny posiłek. Zwykle do obowiązków kucharza należy również układanie menu oraz zarządzanie wydatkami na produkty spożywcze.

ZATRUDNIENIE

W zawodzie kucharki/kucharza pracy można szukać w restauracjach, barach, jadłodajniach, gospodach, zajazdach, karczmach lub firmach cateringowych. Możesz stracić się o pracę także w tzw. placówkach zbiorowego żywienia – stołówkach szkolnych, przedszkolnych, szpitalnych oraz w sanatoriach i domach wypoczynkowych.

Doświadczony kucharz może zostać doradcą kulinarnym lub przedstawicielem handlowym ds. gastronomii w firmach zajmujących się produkcją wyrobów i półproduktów spożywczych, np. przypraw, dodatków smakowych czy koncentratów. Ponadto kucharz może podejmować dodatkowe prace zlecone na przygotowanie potraw podczas przyjęć okolicznościowych, takich jak komunie, wesela lub chrzciny.

Szkoła gwarantuje bardzo dobre warunki kształcenia w nowoczesnie wyposażonych pracowniach gastronomicznych. Uczniowie odbywają też praktyki za granicą, realizowane dzięki zaangażowaniu szkoły w poszukiwanie środków finansowych z funduszy unijnych.