

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA 3 – letnia

KUCHARZ

OPIS ZAWODU

Kucharz, w oparciu o normy surowcowe, sporządza różnego asortymentu potrawy i napoje z zastosowaniem różnych metod i technik. Właściwie dobiera narzędzia i sprzęt zmechanizowany stosowany w gastronomii. Przygotowuje potrawy pochodzące z różnych stron świata, jak również dania dostosowane do indywidualnych okoliczności i wymagań klientów. Posiada wiedzę odnośnie różnych kultur kulinarnych, właściwego stosowania produktów spożywczych, odpowiedniego łączenia składników oraz stosownego dekorowania i serwowania potraw, deserów, napojów.

ZDOBYWANIE UMIEJĘTNOŚCI

Po ukończeniu szkoły będziesz umiał:

- Dobierać narzędzia i urządzenia stosowane w gastronomii i właściwie się nimi posługiwać;
- Sporządzać potrawy i napoje;
- Profesjonalnie dekorować potrawy;
- Opracowywać karty menu.
- Stosować zasady racjonalnego żywienia.

KWALIFIKACJE I EGZAMINY

Kształcąc się w Branżowej Szkole I Stopnia uzyskasz:

- świadectwo ukończenia szkoły,
- świadectwo potwierdzające kwalifikacje w zawodzie: kwalifikacja HGT.02 Przygotowanie i wydawania dań,
- dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe kucharza.

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie kucharz po potwierdzeniu kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań może uzyskać dyplom zawodowy w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych po potwierdzeniu kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i produkcji gastronomicznej oraz uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego.

PERSPEKTYWY ZAWODOWE

Miejscem pracy kucharza najczęściej są zakłady gastronomiczne typu otwartego i zamkniętego, w tym restauracje hotelowe i gastronomia sieciowa oraz firmy cateringowe, ale również gastronomia na statkach lub w innych środkach transportu, przedsiębiorstwach zajmujących się przygotowaniem oraz produkcją wyrobów i półproduktów kulinarnych.. Kucharz może prowadzić też samodzielną działalność gospodarczą.
