

## **KIERUNKI KSZTAŁCENIA W BRANŻOWEJ SZKOLE I STOPNIA**

### **Kucharz 512001**

Absolwent szkoły w zawodzie kucharz będzie przygotowany do wykonywania zadań zawodowych:

- ✓ oceny jakości surowca i przechowywania żywności
- ✓ przygotowania produktów i stanowiska pracy i obsługi sprzętu gastronomicznego.
- ✓ przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów oraz ich wydawania

#### **Opis zawodu:**

Często bywa tak, że to nie lokal, ale konkretny kucharz przyciąga klientów. Profesjonalny kucharz to znakomity rzemieślnik, ale także prawdziwy artysta, który potrafi zrobić dzieło kulinarne. 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, dań. Kucharz pracujący na stanowisku szefa kuchni kieruje zespołem ludzi pracujących w kuchni. Jego zadaniem jest zapewnienie sprawnej organizacji funkcjonowania kuchni oraz odpowiedniej jakości podawanych potraw.

#### **Kucharz może znaleźć zatrudnienie w:**

- ✓ restauracjach,
- ✓ hotelach,
- ✓ publicznych miejscach żywienia,
- ✓ stołówkach,
- ✓ ośrodkach wypoczynkowych,
- ✓ pokładach statków.
- ✓ może także zająć się działalnością cateringową i obsługiwać prywatne imprezy.