

Kucharz

1. Kucharz to zawód ponadczasowy. W trakcie trzyletniej nauki uczeń zdobywa wiadomości i umiejętności z zakresu sporządzania potraw i napojów oraz ich podawania. Poznaje tajniki właściwego doboru surowców do produkcji potraw i stosowania odpowiednich technik kulinarnych. Uczy się tak wykonywać zadania zawodowe aby wytworzona przez niego żywność była zdrowa i bezpieczna dla konsumenta. Absolwenci tej szkoły branżowej poszukiwani są przez pracodawców wielu podmiotów gospodarczych zajmujących się żywieniem człowieka.

2. Informacje dodatkowe....

3. Kwalifikacje uzyskane w procesie kształcenia:

Kwalifikacja: TG.07. Sporządzanie potraw i napojów.

4. Sylwetka absolwenta:

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

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

5. Kucharz znajdzie zatrudnienie w:

- restauracjach
- jadłodajniach
- barach
- stołówkach szkolnych, zakładowych, sanatoryjnych ...
- punktach gastronomicznych
- kawiarniach
- hotelowych zakładach gastronomicznych
- firmach cateringowych
- może prowadzić własną działalność gastronomiczną.

6. Baza dydaktyczna i warunki kształcenia

Szkoła prowadzi kształcenie zawodowe w następujących pracowniach dydaktycznych:

- 1) pracowni do teoretycznych przedmiotów zawodowych
- 2) pracowni technologii gastronomicznej.