

Kucharz

Gotuję smacznie i zdrowo. Do głównych zadań zawodowych wykonywanych przez kucharza należą wszystkie czynności związane z przygotowywaniem typowych potraw i napojów w różnorodnych zakładach gastronomicznych i przedsiębiorstwach zajmujących się przygotowywaniem i produkcją wyrobów i półproduktów kulinarnych. Niezbędna jest także umiejętność wykonywania czynności związanych z organizacją prac porządkowych, z prawidłowym przechowywaniem i magazynowaniem artykułów spożywczych, surowców, półproduktów i produktów kulinarnych.

Typowymi miejscami pracy kucharza są wszelkiego rodzaju podmioty gospodarcze zajmujące się prowadzeniem działalności gastronomicznej, przede wszystkim restauracje, bary szybkiej obsługi, punkty małej gastronomii, szpitale, szkoły, przedszkola, internaty, stołówki prowadzone przez zakłady pracy. Kucharz może być zatrudniony również w kawiarniach, w hotelowych zakładach gastronomicznych, w przedsiębiorstwach zajmujących się produkcją wyrobów i półproduktów spożywczych.

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.

Na koniec trwania 3-letniej nauki uczeń zdobywa kwalifikację (po zdaniu egzaminu):

K1 Sporządzanie potraw i napojów



