

# KUCHARZ

## 1. Opis zawodu:

**Kształcenie w zawodzie kucharz odbywa się w 3-letniej szkole branżowej I-go stopnia dla absolwentów gimnazjów i umożliwia uzyskanie zawodu kucharz po zdaniu egzaminu przed Państwową Komisją OKE.**

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

- przechowywanie żywności
- sporządzanie potraw i napojów
- ekspedycja potraw i napojów

## 2. Najważniejsze przedmioty zawodowe:

- technika i zasady bezpieczeństwa
- podstawy działalności w gastronomii
- technologia gastronomiczna z towaroznawstwem
- podstawy żywienia człowieka
- procesy technologiczne w gastronomii
- gastronomia w praktyce - zajęcia praktyczne
- język zawodowy – angielski

## 3. Predyspozycje kandydata:

Zawód ten wymaga dobrego stanu zdrowia, zainteresowania zawodem, życzliwości, uprzejmości, uczciwości, umiejętności pracy w zespole, umiejętności, podejmowania decyzji, samodzielności, odpowiedzialności, kreatywności, dyskrecji, łatwości komunikowania się z otoczeniem, spostrzegawczości i podzielności uwagi.

## 4. Zatrudnienie absolwenta:

Typowymi miejscami pracy kucharza są wszelkiego rodzaju podmioty gospodarcze zajmujące się prowadzeniem działalności gastronomicznej, przede wszystkim restauracje, kawiarnie, hotelowe zakłady gastronomiczne, bary szybkiej obsługi, pensjonaty, domy wczasowe, restauracje na statkach i promach. Kucharz jest zatrudniany również w szpitalach, sanatoriach, szkołach, internatach, stołówkach prowadzonych przez zakłady pracy, czy w przedsiębiorstwach zajmujących się produkcją produktów i półproduktów spożywczych. Ponadto może również prowadzić własną działalność gospodarczą.