

Kucharz jest osobą, która zawodowo zajmuje się przygotowywaniem potraw, dań dostosowanych do indywidualnych okoliczności i wymagań klientów. W zakres jego prac wchodzi planowanie, opracowywanie receptur i przygotowywanie potraw, deserów, ciast. Kucharz właściwie dobiera surowce i półprodukty, które wykorzystuje do przygotowywania potraw, dokonuje ich jakościowej oceny i wykonuje obróbkę ręczną, mechaniczną i termiczną surowców. Do jego obowiązków należy także obsługa urządzeń wykorzystywanych w kuchni.

1. Kwalifikacje uzyskiwane w wyniku kształcenia:

K1 – Sporządzanie potraw i napojów.

2. Sylwetka absolwenta

Po ukończeniu naszej szkoły w zawodzie kucharz zdobędziesz umiejętności:

- 1) sporządzania różnego rodzaju potraw, ciast, napojów i deserów z zastosowaniem narzędzi, maszyn i urządzeń w zakładach gastronomicznych i przedsiębiorstwach zajmujących się przygotowywaniem i produkcją wyrobów i półproduktów kulinarnych.
- 2) dobierania surowców i półproduktów do produkcji kulinarnych;
- 3) zabezpieczania przed zepsuciem surowców, półproduktów i wyrobów gotowych; ocena surowców, półproduktów i wyrobów gotowych i właściwe gospodarowanie nimi; obróbka wstępna surowców (ręczna, mechaniczna, termiczna);
- 4) wykańczania, porcjowania, dekorowania i estetycznego wydawania wyrobów kulinarnych;
- 5) posługiwanie się narzędziami, maszynami i urządzeniami przy przygotowywaniu potraw i napojów oraz bieżąca konserwacja tych urządzeń
- 6) stosowania zasad działań marketingowych w działalności gastronomicznej.

3. Możliwości zatrudnienia absolwentów

Kucharze zatrudniani są w różnych podmiotach gospodarki prowadzących działalność gastronomiczną. Są to najczęściej restauracje, bary, gospody, karczmy, jadłodajnie, restauracje hotelowe, cafeterie, cukiernie, stołówki szkolne, szpitalne, akademickie, bursy, sanatoria, domy wypoczynkowe. Kucharze mogą być również zatrudniani w zakładach zajmujących się produkcją wyrobów i półproduktów kulinarnych oraz spożywczych. Mogą też prowadzić własną działalność gospodarczą.

4. Baza dydaktyczna i warunki kształcenia

Uczniowie naszej szkoły zajęcia praktyczne odbywają w zakładach pracy jako pracownicy młodociani. Pracują na prawdziwych stanowiskach uzyskując w ten sposób pełne doświadczenie w tej branży.