

1. **Kucharz** zajmuje się sporządzaniem potraw i napojów, zarówno codziennych jak i okolicznościowych, z zastosowaniem różnych metod i technik kulinarnych oraz czynnościami związanymi z ich ekspedycją. W swojej pracy wykorzystuje narzędzia, maszyny i urządzenia stosowane w zakładach gastronomicznych i przedsiębiorstwach zajmujących się przygotowywaniem i produkcją żywności. Wykonując swoje zadania zawodowe dba o właściwe bezpieczeństwo zdrowotne sporządzanych potraw i napojów, przestrzegając procedur obowiązujących w gastronomii.

2. **Informacje dodatkowe**

3. **Kwalifikacje uzyskiwane w wyniku kształcenia**

a) Kwalifikacja 1: TG.07 Sporządzanie potraw i napojów





4. Sylwetka absolwenta

Absolwent kończący szkołę w zawodzie kucharz będzie przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie:

- a) przechowywania żywności;
- b) sporządzania potraw i napojów;
- c) wykonywania czynności związanych z ekspedycją potraw i napojów.

5. Kucharz znajdzie zatrudnienie:

- a) w zakładach żywienia zbiorowego otwartego (m. in. restauracje, bary, kawiarnie, cukiernie);
- b) w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego (stołówki szkolne, przedszkola, internaty, sanatoria, pensjonaty, domy wczasowe, szpitale);
- c) w punktach gastronomicznych;
- d) może samodzielnie prowadzić działalność gospodarczą w zakresie usług cateringowych, hotelarskich i agroturystycznych.

6. Baza dydaktyczna i warunki kształcenia

Do dyspozycji są dwie pracownie: pracownia technologii gastronomicznej i pracownia technologii gastronomicznej i obsługi konsumenta, których wyposażenie spełnia najnowsze standardy, dzięki czemu uczniowie mają możliwość pracy i doskonalenia swoich umiejętności na sprzęcie najwyższej jakości (m. in. piec konwekcyjno-parowy, piec do pizzy, ekspres wysokociśnieniowy do kawy, miesiarka, krawalnica uniwersalna, fontanna czekoladowa).



Opracowała:
Anna Kulas