



KUCHARZ

1. Opis kierunku

Kucharz - zawód znany od wieków i niezbędny, ale do niedawna zwykle pozostający w cieniu. Od paru lat zawód kucharza staje się coraz bardziej doceniany. Dobry kucharz ma dziś nawet szansę zostać gwiazdą telewizji.

Profesjonalny kucharz to nie tylko znakomity rzemieślnik, ale także w wielu przypadkach prawdziwy artysta, który potrafi z gotowania i przygotowanych potraw uczynić prawdziwą sztukę. Kucharz dysponuje wiedzą i umiejętnościami, które umożliwiają przyrządzanie potraw w różnych kulturach kulinarnych i dostosowanych do różnych okazji.

Zawód ten kształtuje umiejętności związane z:

- Profesjonalnym sposobem dekoracji potraw
- Sporządzania potraw i napoje
- Planowaniem zakupów
- Planowaniem i sporządzaniem kart menu
- Prowadzenia działalności gastronomicznej
- Obliczeniem wartości energetycznej i odżywczej produktów
- Posługiwania się językami obcymi (angielskim / niemieckim)
- Współpracy w zespole



2. Praktyka zawodowa

- zajęcia praktyczne odbywają się w doskonale wyposażonych pracowniach szkolnych

3. Egzamin z kwalifikacji

TG.07. Sporządzanie potraw i napojów - egzamin odbywa się pod koniec roku szkolnego w klasie trzeciej. Kwalifikacja ta przygotowuje do pracy na stanowisku kucharza. Na wniosek Absolwenta, do dyplomu dołącza się **Europass** - Suplement zawierający opis zawodu i kwalifikacji. Europass wydany jest w języku polskim i angielskim. Uzyskany dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe honorują kraje Unii Europejskiej

4. Dodatkowe kwalifikacje:

Dzięki realizacji projektu „Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce II” uczeń ma możliwość uzyskać dodatkowe kwalifikacje na kursach zawodowych:

- kelnerski z flambiowaniem
- barmański
- baristyczny

- carvingu
- obsługi kasy fiskalnej
- prawo jazdy kat. B

5. Perspektywa zatrudnienia:

- zakłady żywienia zbiorowego np. stołówki, restauracje, bary, kawiarnie itp.
- służba zdrowia np. sanatoria, żłobki, służby sanitarno-epidemiologiczne, szpitale,
- placówki prowadzące żywienie zbiorowe (domy opieki społecznej, domy dziecka, internaty, akademiki, hotele, pensjonaty, domy wczasowe itp.).
- przedsiębiorstwa zajmujące się produkcją wyrobów i półproduktów spożywczych.
- ponadto absolwenci mogą prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie usług gastronomicznych itp.

6. Kontynuacja nauki

Absolwent Branżowej Szkoły I Stopnia może kontynuować naukę :

- w liceum ogólnokształcącym dla dorosłych zaczynając od drugiej klasy,
- w Branżowej Szkole II Stopnia.

Po ukończeniu Branżowej Szkoły II Stopnia absolwent zdając egzamin potwierdzający kwalifikację „Organizacja żywienia i usług gastronomicznych” może uzyskać tytuł „Technika żywienia i usług gastronomicznych” .

