

## **Branżowa Szkoła I stopnia**

### **Kucharz**

*po szkole podstawowej*



#### **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 językiem angielskim
- Współpracy w zespole.



#### **2. Praktyka zawodowa**

- zajęcia praktyczne odbywają się w doskonale wyposażonych pracowniach szkolnych

#### **3. Egzamin z kwalifikacji**

**HGT.02.** Przygotowanie i wydawanie dań - 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 aplikowaniu o realizację projektu „Mistrzowie w zawodzie II” uczeń może 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

**Istnieje możliwość uzyskania dodatkowych kwalifikacji w ramach obszaru kształcenia.** Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie kucharz po potwierdzeniu kwalifikacji **HGT.12**. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych może uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych oraz uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego.

