



Branżowa Szkoła I stopnia **Kucharz - symbol zawodu 512001**

Język obcy: j. angielski.

Egzamin z kwalifikacji:

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań.

Egzamin odbywa się pod koniec roku szkolnego w klasie trzeciej. Kierunek przygotowuje do pracy na stanowisku kucharza. Świadectwo z kwalifikacji otrzymasz również w języku angielskim tzw. Europass potwierdzające twoje kompetencje zawodowe. Świadectwo to jest honorowane przez wszystkich pracodawców w UE.



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 następujące umiejętności związane z:

- znajomością różnych technik przygotowywania posiłków,
- potrafi obsługiwać sprzęt gastronomiczny,
- umie ocenić jakość produktów,
- zna zasady przechowywania żywności oraz przyrządzania dań zimnych i gorących.
- umie dobierać składniki, układać menu oraz znać smaki i składy produktów
- organizuje pracy lokalu gastronomicznego i przygotowuje posiłki na podstawie gotowych lub własnych receptur.
- umie dobierać zastawę stołową do wydawanych dań
- stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych.



2. Zajęcia praktyczne

Zajęcia praktyczne odbywają się w doskonale wyposażonych pracowniach szkolnych.

3. Zajęcia dodatkowe organizowane w szkole

W szkole realizowane są zajęcia „Mistrzowie w Zawodzie 3” (Programu Fundusze Europejskie dla Małopolski). W ramach projektu prowadzone są kursy umożliwiające

uzyskanie przez uczniów uprawnień i kwalifikacji zawodowych. W branży gastronomicznej są to kursy:

- baristy,
- barmański,
- cukierniczy,
- kelnerski z elementami parzenia kaw,
- kuchni molekularnej,
- kurs obsługi kasy fiskalnej,
- prawa jazdy kategorii B.



4. 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.

5. 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.

