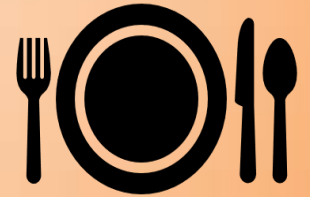




PREZENTACJA ZAWODU KUCCHARZ



*Uczymy się, aby poznawać
świat i dać się poznać
światu.*



Gotowanie jest sztuką ulotną

Gotowanie odbywa się na wielu poziomach estetycznych - nie ma sztuki równie wymagającej, w równym stopniu angażującej wszystkie zmysły ludzkie.



SYNTEZA ZAWODU

Głównym zadaniem zawodowym kucharza jest przygotowanie typowych potraw, napojów i deserów według ustalonych norm i receptur.



Wybrane umiejętności niezbędne do pracy w zawodzie kucharza:

- dobry stan zdrowia,
 - zainteresowanie zawodem,
- umiejętność pracy w zespole,
- dobra organizacja pracy,
- życzliwość, uprzejmość,
 - uczciwość,
- nawyk czystości oraz chęć poszerzania wiedzy



Droga kształcenia

Nauka trwa 3 lata,
zakończona jest
egzaminem
zawodowym, który
uprawnia
do podjęcia pracy
w zawodzie.



Wśród przedmiotów
znajdują się
zajęcia związane:

- z organizacją i podstawami przedsiębiorczości
- z działalnością gospodarczą
- wyposażeniem zakładów gastronomicznych,
- z podstawami żywienia,
 - technologią gastronomiczną.

Zajęcia teoretyczne
uzupełnione są zajęciami
praktycznymi, które odbywają
się w szkole.



Kucharz zdobywa kwalifikacje :

- przygotowanie potraw i napojów stosując odpowiednie narzędzia i urządzenia
- ocenianie i dobieranie surowców i półproduktów w oparciu o normy i receptury gastronomiczne
- obliczanie wartości energetycznej potraw, dbając o ich estetyczne wykończenie



Kucharz może pracować:

- ✓ W hotelowych zakładach gastronomicznych,
- ✓ barach szybkiej obsługi,
- ✓ restauracjach,
- ✓ kawiarniach,
- ✓ pensjonatach,
- ✓ szkołach,
- ✓ stołówkach szpitalnych i zakładowych



Zajęcia w naszej kuchni





Uczniowie kształtujący się
w zawodzie kucharz
przygotowują „oprawę
kulinarną” różnych
impresz
okolicznościowych.



**ZAPRASZAMY DO
OLBIĘCINA**

**JEŚLI CHCESZ
ZOSTAĆ
KUCCHARZEM
PRZYJDŹ DO NAS**

