

## **KUCHARZ**

Kucharz to zawód cieszący się dużą popularnością na rynku usług gastronomicznych. Idealny dla osoby, która lubi przyrządzać różnego rodzaju potrawy, dania, przekąski, a także ciasta i desery. Często bywa tak, że to nie lokal, ale konkretny kucharz przyciąga klientów. Profesjonalny kucharz to znakomity rzemieślnik, ale także prawdziwy artysta, który potrafi zrobić dzieło kulinarne

W czasie nauki można uzyskać następujące kwalifikacje (specjalizacje):

### **HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań**

*Przedmioty realizowane w pótorarocznym cyklu kształcenia (trzy semestry) w zawodzie kucharz:*

#### **Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym:**

- bezpieczeństwo i higiena pracy
- Podstawy żywienia i gastronomii
- Przyjmowanie i magazynowanie żywności
- Język obcy zawodowy

#### **Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym:**

- Przygotowanie dań
- Wydawanie dań

*Egzamin potwierdzający kwalifikację HGT.02 odbywa się pod koniec III semestru.*

#### **Absolwent kursu w zawodzie kucharz nabędzie następujące umiejętności:**

- oceniania jakości produktów;
- przechowywania żywności;
- obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy;
- obsługi sprzętu gastronomicznego;
- przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów;
- wydawania dań.

#### **Możliwości zatrudnienia:**

Absolwenci mogą znaleźć zatrudnienie w wszelkiego rodzaju podmiotach gospodarczych zajmujących się prowadzeniem działalności gastronomicznej w:

- barach szybkiej obsługi,
- punktach małej gastronomii jak :szpitale, szkoły przedszkola, internaty, stołówki.
- restauracjach,
- kawiarniach hotelowych,
- zakładach gastronomicznych,
- przedsiębiorstwach zajmujących się produkcją wyrobów i półproduktów spożywczych.