

**KWALIFIKACYJNY  
KURS ZAWODOWY**



# KUCHARZ

**BEZPŁATNA NAUKA**



Centrum Kształcenia Zawodowego  
**ZESPÓŁ SZKÓŁ W LUDWINIE**  
21-075 Ludwin 30a, tel. (81) 757 00 43  
[www.zsludwin.pl](http://www.zsludwin.pl)

# KUCHARZ

Półtoraroczny cykl kształcenia (trzy semestry)



Egzamin potwierdzający kwalifikację odbywa się pod koniec III semestru

## HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

### 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

### Absolwent

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 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.