

KUCHARZ



*Absolwencie, pamiętaj,
że nauką w branżowej szkole I stopnia w zawodzie kucharz,
to Twoja inwestycja w przyszłość!*

Kucharz to osoba zawodowo zajmująca się przygotowaniem potraw pochodzących z różnych stron świata, jak również dań dostosowanych do indywidualnych okoliczności i wymagań klientów. Kucharz przygotowuje potrawy i napoje w punktach małej gastronomii stosując odpowiednie narzędzia, ocenia i dobiera surowce i półprodukty. Sporządza kalkulację potraw i napojów, oblicza ich wartość energetyczną. Czuwa nad wydawaniem przygotowanych potraw, dbając o ich estetyczne wykończenie.

Kucharz musi posiadać wiedzę dotyczącą różnych kultur kulinarnych, właściwego stosowania produktów spożywczych, odpowiedniego łączenia składników. Jest również znawcą stosownego serwowania potraw, deserów, napojów i dodatków. Do obowiązków kucharza należy także dbanie o wybór składników najlepszej jakości, właściwe przechowywanie produktów, dbanie o należyłą konserwację wszelkich urządzeń kuchennych. Sprawuje on nadzór nad pracą w kuchni, aby przebiegała zgodnie z wymogami sanitarnymi i BHP.

Jeżeli jesteś kreatywny i przebojowy, to kierunek dla Ciebie.

Dlaczego warto wybrać branżową szkołę I stopnia w zawodzie kucharz:

- nowoczesna pracownia znajdująca się na terenie szkoły
- jest to zawód z przyszłością
- nawet jeśli nie wybierzesz kariery kucharza, umiejętności wykorzystasz w codziennym życiu
- zawód kucharza jest bardzo często poszukiwany
- kierunek, który łączy przyjemne z pożytecznym
- profesjonalna kadra nauczycielska
- możliwość eksperymentowania w kuchni i poznawania nowych smaków
- kierunek dla ludzi z pasją i sercem
- nauka pracy w zespole
- wiele możliwości rozwoju
- bardzo dobre przygotowanie do egzaminu, zarówno teoretycznego jak i praktycznego
- zajęcia praktyczne gastronomiczne w restauracjach



Zajęcia praktyczne gastronomiczne, które odbędziesz w całym 3-letnim cyklu kształcenia pozwolą Ci zapoznać się z funkcjonowaniem różnych instytucji gastronomicznych.

Kończąc szkołę uzyskasz **zawód KUCHARZ** i zdobędziesz kwalifikację **HGT.02- Przygotowanie wydawanie dań. Czas trwania nauki 3 lata.**

*Ponadto szkoła organizuje kursy podnoszące kwalifikacje zawodowe, np.
kelner, barman, barista, carving, po których otrzymasz certyfikat.*