



KUCHARZ przygotowuje różne potrawy i napoje, dba o właściwe przechowywanie żywności, wydaje potrawy i napoje.

KUCHARZ

Sporządza potrawy i napoje

Przechowuje żywność

Sporządza i ekspediuje potrawy i napoje

Usługi

kucharz

www.ore.edu.pl



ja, ty, my, oni...

W zawodzie kucharza niezbędna jest wrażliwość estetyczna i smakowa. Praca najczęściej wykonywana jest w zespole. Niezwykle ważne jest przestrzeganie procedur oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujących w zakładach żywienia zbiorowego. Czynności, które wykonuje kucharz, mają charakter zrutynizowany, lecz może zdarzyć się sytuacja, w której klient poprosi o przygotowanie nietypowego dania. Praca ta wiąże się z odpowiedzialnością za zdrowie ludzi spożywających przygotowane przez Ciebie potrawy. W pracy potrzebne są: podzielność uwagi, zręczność ruchów, refleks, wytrzymałość na długotrwały wysiłek.



kariera edukacyjna

Możesz kontynuować naukę na kursie kwalifikacyjnym dla zawodu: technik żywienia i usług gastronomicznych. Przydatne są uzdolnienia plastyczne, które wykorzystuje się przy projektowaniu rozmieszczania potraw na półmiskach czy dekorowaniu różnorodnych wyrobów kulinarnych. Warto rozwijać swoją wiedzę z zakresu dietetyki i zdrowej żywności.

Usługi



warunki pracy

Praca kucharza odbywa się w stałych godzinach, w systemie zmianowym. Przeciętnie wynosi od 6 do 9 godzin dziennie (najczęściej jest to ośmiogodzinny dzień pracy). Często może trwać od 12 do 16 godzin, także w niedzielę i święta, dni wolne (np. przy przygotowywaniu przyjęć okolicznościowych, bankietów). Godziny pracy mogą ulegać wydłużeniu, szczególnie w sezonie turystycznym z uwagi na zwiększoną liczbę klientów korzystających z usług gastronomicznych. Cały dzień będziesz pracować na stojąco, w pomieszczeniach zamkniętych o wysokiej temperaturze, wilgotności i w hałasie. Praca wymaga chodzenia oraz podnoszenia i przenoszenia np. ciężkich naczyń.



kariera zawodowa

Typowymi miejscami pracy kucharza są wszelkiego rodzaju podmioty gospodarcze zajmujące się prowadzeniem działalności gastronomicznej: restauracje, kawiarnie, hotelowe zakłady gastronomiczne, bary szybkiej obsługi, punkty małej gastronomii, jadalnie, gospody, zajazdy, szpitale, sanatoria, domy wypoczynkowe, szkoły, przedszkola, internaty, stołówki prowadzone przez zakłady pracy. Kucharz może być zatrudniony również w przedsiębiorstwach zajmujących się produkcją wyrobów i półproduktów spożywczych. W wyniku zdobytego doświadczenia możesz awansować na stanowisko szefa kuchni.

kucharz

www.ore.edu.pl

Kucharz (branżowa szkoła I stopnia)



Jeśli ...

- lubisz przyrządzać posiłki
- umiesz się odnaleźć w kuchni i wykorzystywać jej wyposażenie
- masz wyostrzony zmysł smaku i węchu
- jesteś zorganizowany i panujesz nad kilkoma czynnościami jednocześnie

... to masz predyspozycje do tego zawodu.

Zadania zawodowe

Najważniejsze:

sporządzanie potraw i napojów w sposób bezpieczny dla zdrowia spożywających, estetyczny, higieniczny i na czas, by wszystko było podane w odpowiedniej temperaturze.

Pozostałe:

- dbałość o właściwe przechowywanie produktów składowych,
- posługiwanie się sprzętem kuchennym i urządzeniami,
- umiejętność czytania ze zrozumieniem wszelkich instrukcji,
- ewentualnie, gdy jesteś szefem kuchni – kierowanie zespołem osób przygotowujących poszczególne elementy posiłków i koordynacja ich czynności.

Gdzie pracuje?

Kucharzy poszukują menedżerowie

- hoteli
- ośrodków wczasowych
- restauracji i zajazdów
- kawiarni
- barów, stołówek, jadłodajni

Kariera edukacyjna

Zawód kucharza możesz zdobyć, ucząc się w 3-letniej branżowej szkole I stopnia. W trakcie nauki będziesz zdobywał kwalifikację składającą się na ten zawód: *Sporządzanie potraw i napojów*.

Kształcenie w ramach tej kwalifikacji zakończone jest zewnętrznym egzaminem zawodowym. Pozytywny wynik uzyskany z egzaminu zawodowego umożliwi Ci otrzymanie świadectwa potwierdzającego ww. kwalifikację. Po ukończeniu szkoły otrzymasz dodatkowo dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe.

Dbając o swój rozwój, możesz ukończyć dodatkowo kursy: baristy (parzenie kawy), barmana (obsługa baru, sporządzanie drinków), carvingu (rzeźbienie w owocach). Możesz także zapisać się na kurs kwalifikacyjny, np. wykonywanie usług kelnerskich.

Perspektywy pracy w zawodzie

Kucharz jest najbardziej poszukiwanym zawodem na rynku pracy. Świadczą o tym statystyki publikowane przez urzędy pracy i firmy zajmujące się pośrednictwem w poszukiwaniu pracy. Wielu kucharzy decyduje się na uruchomienie własnej firmy, korzystając z różnych możliwości pomocowych – także z funduszy europejskich, ze szczególnym uwzględnieniem możliwości zakupu wyposażenia.



Zespół Szkół Ponadpodstawowych
nr 4

im. ks. J. Popiełuszki

ul. H.Sienkiewicza 10/12
97-300 Piotrków Trybunalski

www.zsp4.piotrkow.pl

tel. (44) 732 70 58