

Gastronomia, w obszarze której pracuje kucharz, jest branżą usługową. Według prowadzonych analiz rynek gastronomiczny jest wciąż rozwijającym się. W Polsce rynek lokali gastronomicznych nie jest nasycony. Jak podaje Euromonitor w Polsce ([www.informator-turwstyczny.pl](http://www.informator-turwstyczny.pl)) ilość zakładów gastronomicznych przypadających na 1000 mieszkańców jest kilkakrotnie niższa niż w innych krajach europejskich, co daje powody by sądzić, że wciąż przybywać będzie miejsc pracy dla kucharza. Tym bardziej, że zaznacza się trend, od lat występujący w Europie Zachodniej i Stanach Zjednoczonych, coraz częstszego spożywania posiłków poza domem i korzystania z usług gastronomicznych nawet z okazji dotychczas bardzo rodzinnych uroczystości i świąt jak np. kolacja wigilijna.

Z badań opinii publicznej, przeprowadzonych przez TNS OBOP, opublikowanych w raporcie „Zawód kucharza w oczach Polaków” wynika, że prawie trzy czwarte Polaków uważa zawód kucharza za atrakcyjny, tyle samo postrzega go jako dający duże możliwości rozwoju i podnoszenia kwalifikacji zawodowych. Prawie 16 % uważa także, że zawód kucharza jest gwarancją wysokiego wynagrodzenia (źródło: [www.praca.wp.pl](http://www.praca.wp.pl)). Popularności zawodu sprzyja fakt, że wielu kucharzy stało się postaciami medialnymi; inną przyczyną jest możliwość zatrudnienia na rynku europejskim.

Absolwent szkoły potrafi :

- właściwie dobierać surowce i półprodukty, które wykorzystuje do przygotowywania potraw,
- dokonywać ich jakościowej oceny i wykonywać obróbkę ręczną, mechaniczną i termiczną surowców
- przygotowywać podstawowy asortyment potraw i napojów,
- prawidłowo zestawiać posiłki i układać menu dla różnych grup konsumentów oraz sporządzać w podstawowym zakresie kalkulację potraw,
- posługiwać się narzędziami i maszynami wykorzystywanymi przy przygotowywaniu posiłków,
- stosować zasady zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności
- przestrzegać przepisów sanitarnych i higienicznych oraz podstaw bezpieczeństwa i higieny pracy,
- prowadzić własną działalność gospodarczą.

#### **Sekretariat czynny**

**od poniedziałku do piątku**

w godzinach 07:00—15:30

telefon:(075) 732 40 09

**e-mail: [zsoiz1@poczta.onet.pl](mailto:zsoiz1@poczta.onet.pl)**

**<http://www.sucharski.edu.pl>**



# Kucharz

## Zasadnicza Szkoła Zawodowa



*Jeśli w życiu kierujesz się pasją i fantazją oraz pragniesz rozwijać swoje talenty, postaw na zawody z przyszłością!*

### Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych

im. mjr. Henryka Sucharskiego w Bolesławcu

ul. Komuny Paryskiej 6