

Kucharz

Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji (PRK): III



KWALIFIKACJE

HGT.02.

Przygotowanie i wydawanie dań

Kształcenie w zawodzie *KUCHARZ* odbywa się:

- > w 3-letniej branżowej szkole I stopnia;
- > na kwalifikacyjnych kursach zawodowych.

GŁÓWNE ZADANIA I CZYNNOŚCI ZAWODOWE

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie kucharz powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań:

- 1) oceniania jakości produktów;
- 2) przechowywania żywności;
- 3) obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy;
- 4) obsługi sprzętu gastronomicznego;
- 5) przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów;
- 6) wydawania dań

PREDYSPOZYCJE DO WYKONYWANIA ZAWODU

- > komunikatywność;
- > spostrzegawczość;
- > kreatywność;
- > cierpliwość;
- > subtelność;
- > dokładność;
- > odporność emocjonalna;
- > elastyczność i otwartość na zmiany;
- > gotowość do ciągłej nauki;
- > wysoka kultura osobista;
- > samodzielność;
- > podzielność uwagi;
- > gotowość do pracy w szybkim tempie;
- > łatwość przechodzenia z jednej czynności do drugiej;
- > wytrzymałość na długotrwały wysiłek fizyczny;
- > zdolność radzenia sobie z emocjami klientów i presją otoczenia;
- > gotowość do pracy w różnych warunkach środowiskowych.

WARUNKI PRACY

Będziesz pracować:

- > przeważnie indywidualnie, ale również zespołowo;
- > ręcznie i mechanicznie z zastosowaniem odpowiednich narzędzi i urządzeń do obróbki produktów spożywczych;
- > w pomieszczeniu zamkniętym, w wysokich temperaturach i przy dużej wilgotności, czasem na zewnątrz (ogródki, imprezy plenerowe);
- > przy oświetleniu dziennym i sztucznym oraz w miejscach z wyciągową instalacją wentylacyjną;
- > często w bezpośrednim kontakcie z ludźmi;
- > mając nienormowany czas pracy zależny od jej specyfiki, o każdej porze dnia i w każdy dzień (czasem bez wykluczania świąt).

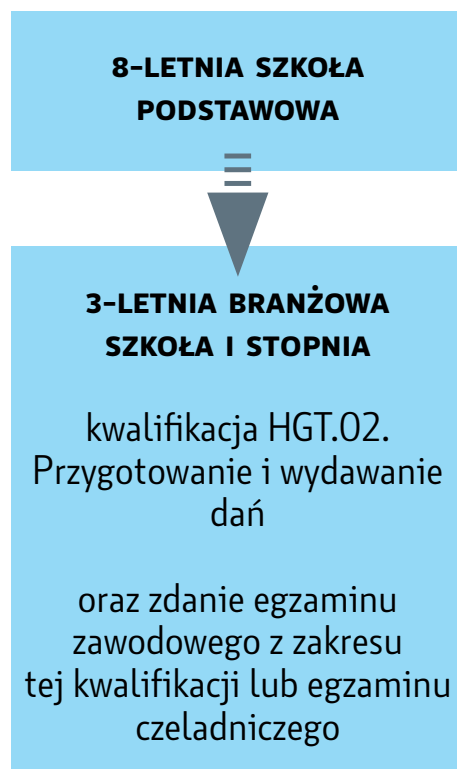
MOŻLIWOŚCI PRACY W ZAWODZIE

Możesz pracować m.in.:

- > w restauracjach;
- > w zakładach gastronomicznych;
- > w hotelach;
- > w kawiarniach, pubach, dyskotekach;
- > w firmach cateringowych;
- > podczas imprez okolicznościowych;
- > we własnej firmie.

**ŚCIEŻKI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE
KUCHARZ**

ŚCIEŻKA DLA ABSOLWENTÓW SZKÓŁ PODSTAWOWYCH



ŚCIEŻKI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE
KUCHARZ

ŚCIEŻKA DLA ABSOLWENTÓW SZKÓŁ PONADPODSTAWOWYCH I OSÓB DOROSŁYCH

KWALIFIKACYJNY
KURS ZAWODOWY

w zakresie
kwalifikacji HGT.02.
Przygotowanie i wydawanie
dań

oraz zdanie egzaminu
zawodowego z zakresu
tej kwalifikacji

SZKOŁY PROWADZĄCE KSZTAŁCENIE W ZAWODZIE KUCHARZ

Informację o szkołach prowadzących kształcenie w tym zawodzie na terenie całego kraju znajdziesz pod adresem:

<https://rspo.men.gov.pl/>



Orientacyjna mapa szkół prowadzących kształcenie w zawodzie *KUCHARZ* w roku szkolnym 2020/2021