

## KUCHARZ



### **KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:**

#### **HGT.02. *Przygotowanie i wydawanie dań***

**Kucharz** to zawód, do którego podstawowych zadań należą - produkcja i ekspedycja potraw i napojów oraz przechowywanie żywności. Kucharz sporządza różne potrawy z surowców roślinnych i zwierzęcych, wyroby ciastkarskie i desery oraz napoje z zastosowaniem narzędzi, maszyn i urządzeń w zakładach gastronomicznych i przedsiębiorstwach zajmujących się przygotowywaniem i produkcją wyrobów i półproduktów kulinarnych, wykonując przy tym takie czynności, jak: magazynowanie i pobieranie surowców oraz półproduktów, zabezpieczanie przed zepsuciem surowców, półproduktów i wyrobów gotowych, wykonywanie obróbki wstępnej surowców, wykonywanie, wykańczanie i ekspedycja różnych potraw. Wykonując swoje zadania zawodowe, kucharz dba o jakość sporządzanych potraw i napojów, przestrzegając procedur obowiązujących w gastronomii. Przestrzega także zasad racjonalnego żywienia. Kucharz może sporządzać potrawy dietetyczne, regionalne oraz potrawy z kuchni różnych narodów. Zajmuje się przygotowywaniem pełnych posiłków codziennych oraz okolicznościowych. Miejscem pracy kucharza najczęściej są zakłady gastronomiczne typu otwartego i zamkniętego, w tym restauracje hotelowe, gastronomia sieciowa, firmy cateringowe oraz przedsiębiorstwa zajmujące się przygotowywaniem i produkcją wyrobów i półproduktów kulinarnych.

Kucharz ma wiedzę na temat surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji gastronomicznej, zasad racjonalnego wykorzystania surowców, zasad gospodarki odpadami, zasad racjonalnego żywienia, technik i metod stosowanych podczas sporządzania potraw. Kucharz umie dobierać i posługiwać się narzędziami oraz urządzeniami stosowanymi w produkcji gastronomicznej.

W zawodzie kucharz szczególnie ważna jest skrupulatność, dokładność i zdolność do koncentracji. Od kucharza wymaga się specyficznych predyspozycji i kompetencji społecznych, szczególnie – wysokiej odporności na stres, odpowiedzialności, rzetelności, zdolności do współpracy w grupie oraz kreatywności.

Możliwości dalszego kształcenia w systemie formalnym.

Absolwent szkoły w zawodzie kucharz może uzyskać dyplom zawodowy w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych w branżowej szkole II stopnia lub na kwalifikacyjnych kursach zawodowych po ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego w kwalifikacji HGT.12. *Organizacja żywienia i usług gastronomicznych* i uzupełniając wykształcenie ogólne do poziomu średniego.