

KUCHARZ

Charakterystyka zawodu

Kucharz to zawód, który od pary lat jest coraz bardziej doceniany i poszukiwany na rynku pracy. Umożliwia poznawanie nowych trendów żywieniowych, pomaga w rozwijaniu zainteresowań i pasji kulinarnych, a przede wszystkim zapewnia interesującą i dobrze płatną pracę. Współcześni szefowie kuchni kreują renomę restauracji i to dla nich, a nie do samego lokalu przychodzą klienci. Dla najlepszych oznacza to nieźle wynagrodzenie i przede wszystkim satysfakcję. Coraz częściej kucharze prowadzą bardzo interesujące życie zawodowe: uczestniczą w konkursach, wyjeżdżają za granicę, prowadzą własne blogi, kluby czy programy kulinarne. Dobry kucharz ma dziś nawet szansę zostać gwiazdą telewizji.

Sylwetka kandydata

Przyszły kucharz powinien charakteryzować się:

- ✚ sumiennością i dokładnością ze względu na wykonywanie czynności związane ze stosowaniem ściśle określonych norm i receptur przy sporządzaniu potraw,
- ✚ dbałością o higienę osobistą, które mają wpływ na jakość przygotowywanych posiłków,
- ✚ zmysłem smaku i powonienia, dobrym wzrokiem, które to cechy wpływają bezpośrednio na jakość serwowanych potraw, ich walory estetyczne i smakowe,
- ✚ sprawnością manualną obejmującą umiejętność posługiwania się narzędziami, urządzeniami i maszynami wykorzystywanymi do obróbki surowców, produktów oraz przy przygotowywaniu dań.

Przeciwwskazania zdrowotne

Przeciwwskazania zdrowotne do wykonywania zawodu kucharz to:

- ✚ zaburzenia zmysłu smaku i węchu,
- ✚ nosicielstwo chorób zakaźnych,
- ✚ alergie skórne.

Zdobywane umiejętności zawodowe

Uczniowie są przygotowywani do następujących zadań zawodowych:

- ✚ dokonywania jakościowej oceny żywności,
- ✚ obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy zgodnie z zasadami ergonomii, bhp,
- ✚ przygotowania dań wynikających z karty dań lub jadłospisu,
- ✚ obsługi sprzętu gastronomicznego zgodnie z zasadami bhp,
- ✚ porcjowania, dekorowania i ekspedycji potraw i napojów,
- ✚ przestrzegania zasad systemu dobrej praktyki produkcyjnej i higienicznej (GMP i GHP) oraz procedur europejskiego systemu HACCP.

Możliwości zatrudnienia

Absolwenci mogą podjąć pracę jako kucharze we wszelakiego rodzaju podmiotach gospodarczych zajmujących się prowadzeniem działalności gastronomicznej, a więc restauracjach, kawiarniach, barach szybkiej obsługi, punktach małej gastronomii, zakładach żywienia zbiorowego (np. stołówki szkolne, szpitalne), hotelach, pensjonatach, sanatoriach, gospodarstwach agroturystycznych. Kucharz może być zatrudniony również w przedsiębiorstwach zajmujących się produkcją wyrobów i półproduktów spożywczych. W wyniku zdobytego doświadczenia może awansować na stanowisko szefa kuchni.