

# Кухар

- готує їжу та напої
- зберігає продукти харчування
- здійснює діяльність, пов'язану з транспортуванням їжі та напоїв



**Бачите себе кухарем? Зголосіться до нас!**

Wielkopolska Izba Rzemieślnicza  
w Poznaniu  
al. Niepodległości 2,  
61-874 Poznań  
tel.: 61 853 78 05  
oswiata@irpoznan.com.pl  
www.irpoznan.com.pl



Wielkopolska Izba Rzemieślnicza  
w Poznaniu

# Кухар



## Опис професії

Кухар займається приготуванням страв з різних куточків світу, страв, адаптованих під індивідуальні обставини та вимоги клієнта. Володіє знаннями щодо різних кулінарних культур, правильного використання харчових продуктів, відповідного поєднання інгредієнтів, правильної подачі страв, десертів, напоїв і добавок. Крім приготування страв, в обов'язки кухара також входить їх подача в найбільш привабливому і вишуканому вигляді. В обов'язки кухара також входить піклування про вибір інгредієнтів найкращої якості, правильне зберігання продуктів та забезпечення належного обслуговування будь-якого кухонного обладнання. Кухар також відповідає за складання меню та управління витратами на продукти харчування.

## Місце праці

Ресторани, готелі, заклади громадського харчування, їдальні, бази відпочинку, палуби суден. Можна також займатися кейтерингом і обслуговувати приватні заходи.

## Вимоги

Відчуття смаку, фантазія та винахідливість. Добрий стан здоров'я, вміння працювати в команді, вміння приймати рішення, самостійність, легкість у спілкуванні з оточуючими, спостережливість та подільність уваги.

## Як можна отримати кваліфікацію у цій професії:

Професійне навчання триває три роки. Здійснюється за дуальною системою і проходить по черзі в професійно-технічній школі першого ступеня (теорія) та у роботодавця на основі трудового договору про професійну підготовку (практика). Завершенням професійного навчання є складання іспиту та отримання свідоцтва підмайстра, що підтверджує отримання професійної кваліфікації з даної професії в даній країні та за кордоном. У більш довгостроковій перспективі є можливість продовження навчання в професійно-технічній школі другого ступеня, здати випускний іспит та іспит на звання техника, а також навчатись у ВНЗ. Ви також можете отримати диплом магістра, який підтверджує володіння найвищим рівнем професійної кваліфікації в галузі даного ремесла.



Вибирайте ремесло - хороша робота  
Дорогого варта!