

Kucharz

- sporządza potrawy i napoje
- przechowuje żywność
- wykonuje czynności związane z ekspedycją potraw i napojów



Kucharz



Opis zawodu

Kucharz zajmuje się przygotowywaniem potraw pochodzących z różnych stron świata, dań dostosowanych do indywidualnych okoliczności i wymagań klientów. Posiada wiedzę odnośnie różnych kultur kulinarnych, właściwego stosowania produktów spożywczych, odpowiedniego łączenia składników, stosownego serwowania potraw, deserów, napojów i dodatków. Poza samym przygotowywaniem dań do obowiązków kucharza należy również podanie ich w jak najbardziej atrakcyjnej i wyszukanej formie. Do obowiązków kucharza należy także dbanie o wybór składników najlepszej jakości, właściwe przechowywanie produktów, dbanie o należytą konserwację wszelkich urządzeń kuchennych. W gestii kucharza znajduje się również układanie menu oraz zarządzanie wydatkami na produkty spożywcze.

Miejsce pracy

Restauracje, hotele, publiczne miejsca żywienia, stołówki, ośrodki wypoczynkowe, pokłady statków. Można także zająć się działalnością cateringową i obsługiwać prywatne imprezy.

Wymagania

Wyczucie smaku, wyobraźnia i pomysłowość. Dobry stan zdrowia, umiejętność pracy w zespole, umiejętność podejmowania decyzji, samodzielność, łatwość komunikowania się z otoczeniem, spostrzegawczość i podzielność uwagi.

Procedura zdobywania uprawnień zawodowych

Nauka zawodu trwa trzy lata. Realizowana jest w systemie dualnym i odbywa się naprzemiennie w branżowej szkole pierwszego stopnia (teoria) oraz u pracodawcy na podstawie umowy o pracę w celu przygotowania zawodowego (praktyka). Zakończeniem nauki zawodu jest przystąpienie do egzaminu i otrzymanie świadectwa czeladniczego potwierdzającego uzyskanie kwalifikacji zawodowych do wykonywania zawodu w kraju i za granicą.

W dalszej perspektywie istnieje możliwość kontynuowania nauki w szkole branżowej drugiego stopnia, przystąpienie do matury oraz egzaminu na tytuł technika, a także edukacja na studiach wyższych. Można też uzyskać dyplom mistrzowski potwierdzający posiadanie na najwyższym poziomie kwalifikacji zawodowych w rzemiośle.

Widzisz się w roli kucharza? Zgłoś się!

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

