

KUCHARZ



Polska żywność jest ceniona w kraju i poza jego granicami za niepowtarzalny smak, walory i wartość żywieniową.

Kucharz ma wpływ na różnorodność i jakość potraw, napojów, zakąsek i deserów.

Jeżeli masz dobre wyczucie smaku, lubisz przygotowywać różne pyszności, posiadasz zdolności manualne i wyobraźnię, jesteś kreatywny i cieszysz się eksperymentowaniem z nowymi smakami, dbasz o estetykę i detale wykonania swoich prac, jesteś dokładny, odpowiedzialny i zdyscyplinowany, zawód KUCHARZA to strzał w dziesiątkę!

Poznasz tajniki wytwarzania szerokiej gamy rozmaitych potraw i napojów. Dowiesz się, w jaki sposób dobierać surowce, dodatki i przyprawy, a także jak postępować podczas produkcji, aby uzyskać atrakcyjne i smaczne dania. Zgłębisz też wiedzę dotyczącą wartości odżywczej żywności i jej znaczenia dla organizmu, oraz zasad postępowania, które gwarantują wysoką jakość potraw i jej bezpieczeństwo dla zdrowia konsumentów.

Ucząc się na tym kierunku będziesz miał możliwość:

- zdobyć umiejętności zawodowe oraz poznać pracę zakładów gastronomicznych poprzez udział w praktykach zawodowych u przedsiębiorców
- opanować wiadomości teoretyczne z zakresu produkcji gastronomicznej podczas kursów organizowanych przez szkołę
- rozwijać swoje pasje i zainteresowania uczestnicząc w zajęciach dodatkowych
- sprawdzić się biorąc udział w konkursach zawodowych

Zdobywając zawód kucharza, podczas organizowanych przez szkołę **nieodpłatnych staży i szkoleń** możesz uzyskać **nowe kwalifikacje i umiejętności zawodowe potwierdzone certyfikatami**. Szkolenia te obejmują następującą tematykę:

- nowoczesne technologie i techniki w cukiernictwie
- carving,
- obsługa konsumenta (kelner, barman, barista),
- obsługa kas fiskalnych.

Odbywają się one w ramach realizowanych przez ZSUiS projektów. Ich ukończenie to dla Ciebie dodatkowy **atut na rynku pracy**

Twoje kompetencje – po ukończeniu nauki na tym kierunku będziesz mógł:

- przygotowywać stanowisko pracy i planować proces wytwarzania potraw i napojów
- oceniać jakość surowców, potraw i napojów zgodnie z obowiązującymi przepisami
- dobierać surowce, dodatki, przyprawy i sprzęt niezbędny podczas wytwarzania potraw i napojów
- wykonywać różnorodne dania, zakąski, desery i napoje, w oparciu o receptury oraz zgodnie z obowiązującymi zasadami higieny i bezpieczeństwa pracy
- wydawać wykonane dania dbając o ich estetyczne wykończenie
- opracowywać nowe receptury gastronomiczne i udoskonalać menu
- organizować przebieg magazynowania żywności
- sporządzać kalkulacje potraw i napojów
- określać wartość odżywczą i energetyczną posiłków
- współpracować w zespole pracowników



A co po szkole? - Możesz:

- **wybrać dalsze kształcenie** i podnosić swoje kwalifikacje zawodowe w Szkole Branżowej II-go stopnia,
- **podjąć pracę** w:
 - zakładach gastronomicznych takich jak: bary, jadalnie, restauracje, punkty małej gastronomii,
 - pensjonatach, domach wczasowych, sanatoriach, szpitalach, stołówkach szkolnych, przedszkolnych, internackich itp.,
 - przedsiębiorstwach zajmujących się wytwarzaniem wyrobów garmazeryjnych oraz produktów i półproduktów spożywczych,
- **prowadzić własną działalność gospodarczą.**

Zapraszamy Cię do zapoznania się z ofertą kształcenia w naszej szkole!
Pamiętaj, profile spożywcze nie mnożą bezrobotnych !!!
Fach masz w ręku i to Ty decydujesz, jak go wykorzystać.