

Kucharz



Kwalifikacje zawodowe:

- branża hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna (HGT)
- HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

Symbol cyfrowy zawodu: 512001

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie kucharz powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji HGT.02.

Przygotowanie i wydawanie dań:

- 1) oceniania jakości produktów;
- 2) przechowywania żywności;
- 3) obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy;
- 4) obsługi sprzętu gastronomicznego;
- 5) przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów;
- 6) wydawania dań.

Dodatkowe umiejętności zawodowe:

- **profesjonalne parzenie kawy (umiejętności baristy)**

po realizacji kształcenia w zakresie umiejętności profesjonalne parzenie kawy (umiejętności baristy) uczeń powinien być przygotowany do:

- 1) dobierania odpowiednich gatunków kawy;
- 2) przygotowania różnych rodzajów kawy;
- 3) przygotowania dekoracji kawy.

- **rzeźbienie w owocach i warzywach (carving)**

po realizacji kształcenia w zakresie umiejętności rzeźbienie w owocach i warzywach (carving) uczeń powinien być przygotowany do:

- 1) projektowania i wykonywania rzeźb w owocach i warzywach;
- 2) projektowania dekoracji potraw;
- 3) wykonania dekoracji stołu.

Kształcenie teoretyczne i praktyczne odbywa się w szkole

Uczeń w zawodzie kucharz zdobywa umiejętność sporządzania potraw, oraz prawidłowej obsługi konsumenta.

Nasz szkoła dysponuje 3 pracowniami gastronomicznymi w pełni wyposażonymi oraz tzw. salą barmańską, przygotowaną do profesjonalnej obsługi kelnersko- barmańskiej wyposażoną w wielofuncyjny ciśnieniowy ekspres do kawy, nakrycia stołowe i szklane oraz nowo zakupione blendery barmańskie.

W roku szkolnym 2019/20 realizowano projekt „OKNO NA KARIERĘ”, w ramach którego wyremontowano i wyposażono pracownię gastronomiczną odpowiadającą standardom najlepszych kuchni w Polsce. Jest ona w całości wyposażona z elementów ze stali nierdzewnej tj. blaty robocze, zlewy, szafki i meble. Zakupiono sprzęty AGD duże i małe : lodówki, kuchnie gazowo-elektryczne, zamrażarkę, zmywarkę, blendery, miksery planetarne, roboty kuchenne itp. Ponadto zakupiony został specjalistyczny piec konwekcyjno-parowy do wypieku ciast i pizzy.

W pracowni przygotowano 6 w pełni wyposażonych stanowisk egzaminacyjnych dla zawodu technik żywienia, kucharz i cukiernik. Koszt projektu to prawie 109.000 zł.