

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA - KUCHARZ

uczeń

1. Kucharz – zajmuje się przyrządzaniem różnego rodzaju potraw, dań, przekąsek, a nawet ciast i deserów. Jednak wbrew najczęstszym skojarzeniom jego praca nie sprowadza się tylko do zapewnienia posiłków. Od kilkunastu lat sztuka kulinarna przeżywa swoisty renesans. Często to nie sam lokal, ale konkretny kucharz stanowi magnes przyciągający klientów. Profesjonalny kucharz to nie tylko znakomity rzemieślnik, ale także w wielu przypadkach prawdziwy artysta, który potrafi z gotowania i przygotowanych potraw uczynić prawdziwą sztukę. Ponadto dysponuje wiedzą i umiejętnościami, które umożliwiają przyrządzania potraw w różnych kulturach kulinarnych i dostosowanych do różnych okazji.

2. Informacja dodatkowe – wprowadzona w naszej szkole na kierunku **kucharz** innowacja **Kreatywny Gastronom** pozwala na poszerzenie wiedzy i umiejętności ucznia w zakresie kelnerstwa - barmaństwa - baristyki. Uczniowie w czasie zajęć uczą się: nakrywania stołu, serwowania potraw i napojów oraz obsługi gości w restauracji, sporządzania koktajli, obsługi ekspresu i przygotowywania różnych rodzajów kaw, współpracy w zespole, komunikacji interpersonalnej, obsługi specjalistycznych programów komputerowych.

Ponadto w szkole organizowane są kursy umożliwiające uzyskanie dodatkowych kwalifikacji: **kurs kelnerski, kurs barmański, kurs baristyczny, kurs dekoracji cukierniczych**. W ramach projektów unijnych realizowanych w naszej szkole uczniowie kształcący się w zawodzie kucharz mają możliwość wyjazdu na zagraniczne staże zawodowe do krajów Unii Europejskiej. Uczniowie mogą również odbywać wakacyjne płatne staże w zakładach gastronomicznych.

Po ukończeniu szkoły branżowej I stopnia może kontynuować naukę w szkole branżowej II stopnia oraz złożyć wniosek w Cechu Rzemiosł Różnych z prośbą o egzamin mistrzowski.

3. Kwalifikacje uzyskiwane w wyniku kształcenia:

a) Kwalifikacja 1:

TG.07 Sporządzanie potraw i napojów

4. Sylwetka absolwenta:

Absolwent kończący szkołę branżową I stopnia w zawodzie **kucharz** będzie przygotowany do wykonania zadań zawodowych w zakresie:

- przygotowywania i dekoracji potraw oraz napojów,
- stosowania receptur gastronomicznych,
- układania i oceny jadłospisów,
- organizacji imprez okolicznościowych i usług cateringowych,
- współpracy w zespole,
- komunikacji interpersonalnej,
- prowadzenia własnej działalności gospodarczej,
- planowania i kalkulowania kosztów produkcji,
- wykorzystywania nowoczesnych urządzeń gastronomicznych do przygotowywania i serwowania potraw,
- przechowywania i utrwalania żywności.

5. Kucharz znajdzie zatrudnienie w :

- wszelkiego rodzaju podmioty gospodarcze zajmujące się prowadzeniem działalności gastronomicznej: bary szybkiej obsługi, punkty małej gastronomii, szpitale, szkoły, przedszkola, internaty,
- stołówki prowadzone przez zakłady pracy,
- restauracje, kawiarnie, hotelowe zakłady gastronomiczne,
- przedsiębiorstwa zajmujące się produkcją wyrobów i półproduktów spożywczych.

6. Baza dydaktyczna i warunki kształcenia

Szkoła posiada dwie pracownie gastronomiczne wyposażone w profesjonalny sprzęt gastronomiczny umożliwiającą rozwijanie umiejętności zawodowych. Zajęcia praktyczne organizuje szkoła w placówkach gastronomicznych na terenie miasta pod kierunkiem nauczyciela.

Patronat naukowy



Partnerzy



Cech Rzemiosł Różnych w Krośnie



Firma Produkcyjno - Handlowo - Usługowa
Czesława Kosiek

Filmy

<https://www.youtube.com/watch?v=ABy3d29wvzY>

<https://www.youtube.com/watch?v=K8hk0cLbR0c>