

Kształcenie w zawodzie **KUCHARZ** z innowacją pedagogiczną – *kreatywny gastronom* ma na celu przygotowanie absolwentów do pracy w zakładach gastronomicznych typu otwartego: np. restauracjach, barach, jadłodajniach, pubach, kawiarniach, zakładach cateringowych, drobnych punktach gastronomicznych, a także zakładach gastronomicznych typu zamkniętego: np. stołówkach przedszkolnych, szkolnych, szpitalnych, wojskowych, sanatoryjnych, wczasowych.

W trakcie nauki uczniowie poznają budowę i skład chemiczny, zasady obróbki wstępnej i cieplnej surowców spożywczych, a także uczą się przygotowywać potrawy i napoje oraz wykonywać nowoczesne dekoracje na wyprodukowanych potrawach w oparciu o normy i receptury gastronomiczne. Nabywają też umiejętności związane z obsługą narzędzi i maszyn, które stanowią wyposażenie nowoczesnych zakładów gastronomicznych. Ponadto uczniowie tego kierunku zdobywają wiedzę z zakresu: zasad żywienia, wyposażenia technicznego, technologii gastronomicznej, podstaw rachunkowości, a także przedsiębiorczości, dzięki czemu mogą uruchomić i prowadzić własną działalność gospodarczą.

Miejsce praktyki zapewnia szkoła – są to dobrze wyposażone zakłady gastronomiczne.

Tytuł *kucharza* absolwent otrzyma po zdaniu egzaminu z kwalifikacji:

- T.6. Sporządzanie potraw i napojów.

Obowiązuje zaświadczenie lekarskie o braku przeciwwskazań zdrowotnych do kształcenia w zawodzie kucharz. Skierowanie na bezpłatne badanie lekarskie będzie wydane w naszej szkole po opublikowaniu listy kandydatów zakwalifikowanych do przyjęcia.