



## KUCHARZ

### W trakcie nauki uczeń nabeździe umiejętności:

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

### Innowacja KREATYWNY GASTRONOM

Innowacja przeznaczona jest dla uczniów klas branżowej szkoły I stopnia w zawodzie kucharz. Głównym jej celem jest umożliwienie młodzieży zdobycia wiadomości i umiejętności z zakresu 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.

Wszystkie podjęte działania zagwarantują uczniom wysoki poziom kształcenia i zwiększą możliwość znalezienia zatrudnienia. Współczesna gastronomia jest branżą ciągle rozwijającą się i oczekującą od pracowników szerokiego wachlarza umiejętności. Jest to szczególnie istotne w mniejszych zakładach gastronomicznych, gdzie od pracownika

wymaga się szerokiego zakresu kwalifikacji. Innowacja zapewnia zdobycie wiadomości i przygotowania zawodowego wychodzących poza ramy obowiązującego programu nauczania

Zajęcia praktyczne organizuje szkoła we własnych pracowniach szkolnych, restauracjach i innych placówkach gastronomicznych na terenie miasta pod kierunkiem nauczyciela.

### Możliwości zatrudnienia:

- 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.

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

### TG.07 Sporządzanie potraw i napojów

**Absolwent branżowej szkoły I stopnia może kontynuować naukę w branżowej szkole II stopnia.**



## PATRONAT NAUKOWY



Państwowa Akademia  
Nauk Stosowanych  
w Krośnie

## PARTNERZY



Czekoladki ręcznie wyrabiane przez  
Mistrza Polski Cukierników Mirosława Pelczara