

CENTRUM KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO I USTAWICZNEGO W SZYDŁOWCU



Publiczna Szkoła
Zawodowa
Specjalna
KUCHARZ

PREZENTACJA ZAWODU KUCCHARZ

Głównym zadaniem
zawodowym kucharza jest
przygotowanie typowych
potraw i napojów i deserów
według ustalonych norm
i receptur.



Zawód kucharza wymaga pewnych predyspozycji są to:

- ▶ dobry stan zdrowia,
- ▶ zainteresowanie zawodem,
- ▶ umiejętność pracy w zespole,
- ▶ dobra organizacja pracy,
- ▶ życzliwość, uprzejmość,
- ▶ uczciwość,
- ▶ nawyk czystości oraz chęć poszerzania wiedzy

Nauka trwa 3 lata,
zakończona jest egzaminem
zawodowym, który uprawnia
do podjęcia pracy w zawodzie.



Wśród przedmiotów znajdują się zajęcia związane:

- z organizacją i podstawą przedsiębiorczości
- z działalnością gospodarczą oraz wyposażeniem zakładów gastronomicznych,
- z podstawami żywienia, technologią gastronomiczną.

Zajęcia teoretyczne uzupełnione są zajęciami praktycznymi, które odbywają się w szkole.



Kucharz zdobywa kwalifikacje :

- ▶ przygotowanie potraw i napojów stosując odpowiednie narzędzia i urządzenia
- ▶ ocenianie i dobieranie surowców i półproduktów w oparciu o normy i receptury gastronomiczne
- ▶ obliczanie wartości energetycznej potraw ,dbając o ich estetyczne wykończenie



Kucharz może pracować:

- ▶ hotelowych zakładach gastronomicznych,
- ▶ barach szybkiej obsługi,
- ▶ restauracjach,
- ▶ kawiarniach,
- ▶ pensjonatach,
- ▶ szkołach,
- ▶ stołówkach szpitalnych i zakładowych

Uczniowie kształcący się
w zawodzie kucharz
przygotowują „oprawę
kulinarną” różnych
impresj
okolicznościowych.



Zajęcia w naszej kuchni



JEŚLI CHCESZ ZOSTAĆ
KUCHARZEM
PRZYJDŹ DO NAS!



ZAPRASZAMY