



Branżowa Szkoła I Stopnia
Zespół Szkół Gospodarczych w Elblągu

KUCHARZ

Kwalifikacje:

T.6. Sporządzanie potraw i napojów

Kucharz sporządza różnego rodzaju potrawy, ciasta, napoje i desery, potrafi obsługiwać maszyny i urządzenia gastronomiczne. Planuje i organizuje pracę w kuchni. Dbą o jakość sporządzanych posiłków, pozytywnie pobudzając zmysły, racjonalnie napędzając żołądek.

Poznaje zasady wykonywania czynności związanych z organizacją prac porządkowych, z prawidłowym przechowywaniem i magazynowaniem artykułów spożywczych, surowców, półproduktów i produktów kulinarnych.

Profesjonalny kucharz to w wielu przypadkach prawdziwy artysta, który potrafi z gotowania i przygotowanych potraw uczynić prawdziwą sztukę.

Zapewniamy, że zdobędziesz umiejętności:

- dokonywania jakościowej oraz organoleptycznej oceny surowców, półproduktów i potraw,
- zestawiania potraw i napojów w dania oraz posiłki,
- sporządzania, wykańczania i dekorowania różnego rodzaju potraw, ciast, napojów i deserów z zastosowaniem narzędzi, maszyn i urządzeń w zakładach gastronomicznych i przedsiębiorstwach,
- sporządzania kalkulacji cenowej potraw i napojów
- obliczania wartości energetycznej i odżywczej produktów spożywczych i potraw

Zatrudnią Cię:

- restauracje, kawiarnie, hotelowe zakłady gastronomiczne, pensjonaty, domy wczasowe, restauracje na statkach, promach, szpitale, sanatoria, szkoły, internaty, stołówki pracownicze,
- przedsiębiorstwa wytwarzające produkty i półprodukty spożywcze,
- własna działalność gospodarcza.