

# KUCHARZ

Kucharz zajmuje się sporządzaniem potraw, ciast i napojów zgodnie z ustalonymi normami, recepturami lub opracowywaniem własnych przepisów. Profesjonalny kucharz to znakomity rzemieślnik, a nawet kreator, który dysponuje wiedzą i umiejętnościami niezbędnymi do racjonalnego wykorzystania produktów spożywczych, odpowiedniego łączenia składników, sposobów podawania dań oraz dodatków, a także przyrządzania potraw pochodzących z różnych kultur kulinarnych i dostosowanych do różnych okazji. To zawód dla osób, których talent kulinarny i pasja mogą zagwarantować odniesienie sukcesu.

**Okres nauki:** 3 lata

**W trakcie nauki kucharz zdobywa kwalifikację:**

**HGT.02** Sporządzanie potraw i napojów

***W zawodzie kucharz nauczysz się:***

- ✓ przechowywać żywność w warunkach zapewniających jej trwałość i identyfikować zmiany zachodzące w magazynowanej żywności;
- ✓ dokonywać oceny towaroznawczej / organoleptycznej surowców, półproduktów oraz wyrobów gotowych stosowanych w gastronomii, dobierać maszyny, urządzenia, drobny sprzęt stosowany w gastronomii;
- ✓ dobierać surowce, tłuszcze oraz przyprawy roślinne do przygotowania potraw oraz napojów;
- ✓ planować proces technologiczny sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturami;
- ✓ przygotowywać i wykończać potrawy, napoje i desery, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego;
- ✓ przestrzegać procedur zarządzania jakością;
- ✓ klasyfikować i określać rolę składników pokarmowych zawartych w żywności;
- ✓ planować i modyfikować jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia;
- ✓ serwować potrawy i napoje, dobierając zastawę stołową, sprzęt i urządzenia.

Po ukończeniu tego kierunku możesz pracować w:

- restauracjach, barach, kawiarniach, zakładach gastronomicznych;
- domach opieki społecznej, domach dziecka, internatach, akademikach, szpitalach, sanatoriach;
- przedsiębiorstwach zajmujących wytwarzaniem produktów oraz półproduktów spożywczych;
- prowadzić własną działalność gospodarczą w branży gastronomicznej (catering, restauracja, bar).

### **Przeciwwskazania do wykonywania zawodu kucharz:**

- **Bezwzględne przeciwwskazania:** krótkowzroczność powyżej 4,0 D, nieprawidłowe widzenie barw, zaburzenia równowagi i świadomości, choroby skóry części odkrytych ciała, boczne skrzywienie kręgosłupa, płaskostopie, żylaki kończyn dolnych
- **Względne przeciwwskazania:** choroby alergiczne, przewlekłe choroby układu oddechowego, przewlekłe choroby układu krążenia.



<https://www.youtube.com/watch?v=ABY3d29wvzY>