

Kucharz

Kwalifikacja: HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

System nauczania: stacjonarny

Czas trwania nauki: 3 lata



Opis zawodu

Absolwent szkoły jest przygotowany do oceniania jakości produktów, przechowywania żywności, obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy, obsługi sprzętu gastronomicznego, przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów oraz wydawania dań.

Kariera

Absolwent kierunku może być zatrudniony w restauracjach, barach, stołówkach, hotelach, motelach, pensjonatach, obiektach sanatoryjnych i wczasowych, ośrodkach wypoczynkowych i innych placówkach związanych z gastronomią. Jest przygotowany do prowadzenia własnej działalności gospodarczej w branży gastronomicznej.

Przedmioty realizowane w ramach programu nauczania

Przedmioty ogólnokształcące przewidziane dla szkół ponadpodstawowych oraz przedmioty zawodowe: podstawy żywienia i gastronomii, przyjmowanie i magazynowanie żywności, przygotowanie dań, wydawanie dań, język obcy zawodowy, bezpieczeństwo i higiena pracy.

Egzaminy zawodowe

Nauka zawodu kończy się zewnętrznym egzaminem potwierdzającym kwalifikacje zawodowe, organizowanym w naszej szkole przez Okręgową Komisję Egzaminacyjną lub Cech Rzemiosł Różnych. Uzupełnieniem dyplomu jest suplement w języku polskim i angielskim zawierający opis kompetencji zawodowych.

Możliwości podnoszenia kwalifikacji w zawodzie

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie kucharza po potwierdzeniu kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań, może uzyskać dyplom zawodowy w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych po potwierdzeniu kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych oraz uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego.