



KUCHARZ BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

Kucharz to osoba zawodowo zajmującą się przygotowaniem potraw pochodzących z różnych stron świata, jak również dań dostosowanych do indywidualnych okoliczności i wymagań klientów. Kucharz przygotowuje potrawy i napoje w punktach małej gastronomii stosując odpowiednie narzędzia, ocenia i dobiera surowce i półprodukty. Sporządza kalkulację potraw i napojów, oblicza ich wartość energetyczną. Czuwa nad wydawaniem przygotowanych potraw, dbając o ich estetyczne wykończenie.

Kucharz musi posiadać wiedzę dotyczącą różnych kultur kulinarnych, właściwego stosowania produktów spożywczych, odpowiedniego łączenia składników. Jest również znawcą stosownego serwowania potraw, deserów, napojów i dodatków. Do obowiązków kucharza należy także dbanie o wybór składników najlepszej jakości, właściwe przechowywanie produktów, dbanie o należytą konserwację wszelkich urządzeń kuchennych. Sprawuje on nadzór nad pracą w kuchni, aby przebiegała zgodnie z wymogami sanitarnymi i BHP.

Do zadań zawodowych kucharza należą:

- przechowywanie żywności;
- sporządzanie potraw i napojów;
- wykonywanie czynności związanych z ekspedycją potraw i napojów.

Nauka w naszej szkole zapewnia:

- przygotowanie teoretyczne i praktyczne do wykonywanego zawodu, czas trwania nauki to trzy lata; **warunkiem przyjęcia do tego typu szkoły jest zawarta przez kandydata umowa o pracę z zakładem gastronomicznym**, odpowiadającym wymogom procesu dydaktycznego,
- możliwość przygotowania się do konkursów szkolnych, pozaszkolnych m.in.:
 - szkolnego konkursu pierników świątecznych,
 - konkursów kulinarnych,
- rozwijanie umiejętności zawodowych poprzez udział w:
 - projektach realizowanych we współpracy z partnerską szkołą Oberstufzentrum w Prenzlau w Niemczech,
 - warsztatach barmańskich i baristycznych,
 - Tygodniu Zdrowego Stylu Życia w Ekonomii,
 - zajęciach kulinarnych *Zdrowo jesz, lepiej żyjesz*, prowadzonych dla uczniów z koszalińskich szkół podstawowych.

- dodatkowych zajęciach gastronomicznych prowadzonych przez nauczycieli przedmiotów zawodowych,
- przygotowaniu potraw, obsługę cateringową na rzecz lokalnych instytucji i fundacji,
- targach i wycieczkach zawodoznawczych m.in. Gastro Hotel, Polagra,
- realizację innowacji pedagogicznych, które rozwijają indywidualne zainteresowania uczniów wykraczające poza program nauczania,
- przygotowanie do egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie i uzyskania kwalifikacji:
TG.07. – Sporządzanie potraw i napojów.

Możliwości zatrudnienia/miejsca pracy

Kucharz jest poszukiwanym zawodem przez pracodawców. Współcześnie zarówno w Polsce jak i w Europie coraz więcej osób korzysta z żywienia poza domem, co wiąże się ze stałym wzrostem liczby zakładów gastronomicznych. Daje to możliwość zatrudniania większej liczby kucharzy. Kucharz ma wiele możliwości zatrudnienia: restauracje, kawiarnie, zakłady gastronomiczne, bary szybkiej obsługi, jadłodajnie, gospody, zajazdy, zakłady żywienia zbiorowego: pensjonaty, domy wczasowe. Prawdziwy fachowiec jest także przygotowany do założenia własnej działalności gospodarczej.

Patronat

Patronat nad klasami szkoły kształcącej w zawodzie kucharz w Zespole Szkół nr 1 w Koszalinie objęła **firma Dune Services Sp. z o.o.** Współpraca ta ma na celu organizację płatnych staży wakacyjnych dla uczniów, odbycie zajęć praktycznych, poszerzenie wiedzy i praktycznych umiejętności uczniów z obszaru żywienia. Pomoc w znalezieniu pracy zgodnej z kierunkiem wykształcenia. Uczniowie będą mieli również możliwość uczestnictwa w zajęciach innowacyjnych z zakresu gastronomii.

