

**Kucharz** to zawód produkcyjny i zajmuje się przygotowywaniem potraw, dań dostosowanych do indywidualnych okoliczności i wymagań klientów. W zakresie jego prac wchodzi planowanie, opracowywanie receptur przygotowywanie potraw, deserów, ciast.

Posiada wiedzę odnośnie różnych kultur kulinarnych, odpowiedniego łączenia składników, właściwego stosowania produktów spożywczych, sposobów podawania potraw, deserów, napojów i dodatków.

**Kucharz** jest to zawód, który wymaga od osób, które go wykonują, talentu kulinarnego i pasji, bowiem tylko one gwarantują sukces w zawodzie. Kucharz z prawdziwego zdarzenia jest w stanie przygotować posiłki, które będą wyglądały jak dzieła sztuki.

### **Zadania kucharza to:**

- organizowanie produkcji gastronomicznej,
- wykonywanie różnymi technikami i metodami potraw, napojów, półproduktów kulinarnych,
- stosownie do potrzeb dobieranie i posługiwanie się narzędziami i sprzętem zmechanizowanym,
- ocenianie jakości surowców, półproduktów i gotowych potraw,
- przechowywanie środków spożywczych,
- obliczanie wartości odżywczej i energetycznej potraw,
- opracowywanie ofert kulinarnych dla konsumentów,
- przestrzeganie zasad BHP.

### **Możliwości zatrudnienia** Miejsce pracy kucharza:

- ✓ restauracje,
- ✓ hotele,
- ✓ stołówki,
- ✓ ośrodki wypoczynkowe,
- ✓ pokłady statków,
- ✓ cukiernie,
- ✓ stołówki szkolne, szpitalne, akademickie,
- ✓ może także prowadzić działalnością cateringową i obsługiwać prywatne imprezy.

### **Kształcenie w zawodzie kucharz**

**Nauka w Zasadniczej Szkole Zawodowej trwa 3 lata, aby uzyskać kwalifikacje w zawodzie uczeń musi zdać egzamin zewnętrzny pozwalający na uzyskanie kwalifikacji K1 –Sporządzanie potraw i napojów.**

**Po ukończeniu szkoły zawodowej i zdaniu egzaminu zawodowego absolwent uzyskuje tytuł robotnika wykwalifikowanego w zawodzie kucharz.**