

KUCHARZ

Czym zajmuje się kucharz?



- przygotowaniem potraw i napojów z surowców spożywczych zgodnie z recepturami;
- porcjowaniem, wykańczaniem i dekorowaniem potraw z uwzględnieniem aktualnych trendów;
- planowaniem i organizowaniem pracy w kuchni;

Poza tym do kucharza należy:

- podanie potrawy w jak najbardziej atrakcyjnej i wyszukanej formie;
- dbanie o należyłą konserwację wszelkich urządzeń kuchennych;
- nadzorowanie pracy w kuchni, tak aby przebiegała zgodnie z wymogami sanitarnymi i bhp;
- układanie menu oraz zarządzanie wydatkami na produkty spożywcze;

Wymagania dla zawodu czyli jakie warunki powinien spełniać kucharz?

Poza obowiązkowym wyczuciem smaku od kandydata na kucharza oczekuje się:

- bogatej wyobraźni;
- pomysłowości;
- umiejętności tworzenia nowych potraw;
- nowatorskiego dekorowania

Ponadto wymagany jest:

- bardzo dobry stan zdrowia;
- zainteresowanie zawodem;
- umiejętność pracy w zespole;
- życzliwość, uprzejmość;
- samodzielność, odpowiedzialność, kreatywność;

Gdzie uczniowie odbywają zajęcia praktyczne?

Umiejętności praktyczne uczniowie zdobywają w czasie zajęć praktycznych w szkolnych pracowniach.



**Chcesz mieć pracę,
ucz się u nas!**