

Kucharz

Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji (PRK): TRZECI



KWALIFIKACJE

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

Kształcenie w zawodzie *KUCHARZ* odbywa się:

- w trzyletniej branżowej szkole pierwszego stopnia;
- na kwalifikacyjnych kursach zawodowych.

GŁÓWNE ZADANIA I CZYNNOŚCI ZAWODOWE

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie kucharz powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań:

- 1) oceniania jakości produktów;
- 2) przechowywania żywności;
- 3) obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy;
- 4) obsługi sprzętu gastronomicznego;
- 5) przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów;
- 6) wydawania dań

PREDISPOZYCJE DO WYKONYWANIA ZAWODU

- komunikatywność;
- spostrzegawczość;
- kreatywność;
- cierpliwość;
- subtelność;
- dokładność;
- odporność emocjonalna;
- elastyczność i otwartość na zmiany;
- gotowość do ciągłej nauki;
- wysoka kultura osobista;
- samodzielność;
- podzielność uwagi;
- gotowość do pracy w szybkim tempie;
- łatwość przechodzenia z jednej czynności do drugiej;
- wytrzymałość na długotrwały wysiłek fizyczny;
- zdolność radzenia sobie z emocjami klientów i presją otoczenia;
- gotowość do pracy w różnych warunkach środowiskowych.

WARUNKI PRACY

Będziesz pracować:

- przeważnie indywidualnie, ale również zespołowo;
- ręcznie i mechanicznie z zastosowaniem odpowiednich narzędzi i urządzeń do obróbki produktów spożywczych;
- w pomieszczeniu zamkniętym, w wysokich temperaturach i przy dużej wilgotności, czasem na zewnątrz (ogródki, imprezy plenerowe);
- przy oświetleniu dziennym i sztucznym oraz w miejscach z wyciągową instalacją wentylacyjną;
- często w bezpośrednim kontakcie z ludźmi;
- mając nienormowany czas pracy zależny od jej specyfiki, o każdej porze dnia i w każdy dzień (czasem bez wykluczania świąt).

MOŻLIWOŚCI PRACY W ZAWODZIE

Możesz pracować między innymi:

- w restauracjach;
- w zakładach gastronomicznych;
- w hotelach;
- w kawiarniach, pubach, dyskotekach;
- w firmach cateringowych;
- podczas imprez okolicznościowych;
- we własnej firmie.

ŚCIEŻKI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE KUCHARZ

ŚCIEŻKA DLA ABSOLWENTÓW SZKÓŁ PODSTAWOWYCH

**OŚMIOLETNIA SZKOŁA
PODSTAWOWA**



**TRZYLETNIA BRANŻOWA
SZKOŁA PIERWSZEGO
STOPNIA**

kwalifikacja HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań oraz zdanie egzaminu zawodowego z zakresu tej kwalifikacji lub egzaminu czeladniczego

ŚCIEŻKI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE KUCHARZ

ŚCIEŻKA DLA ABSOLWENTÓW SZKÓŁ PONADPODSTAWOWYCH I OSÓB DOROSŁYCH

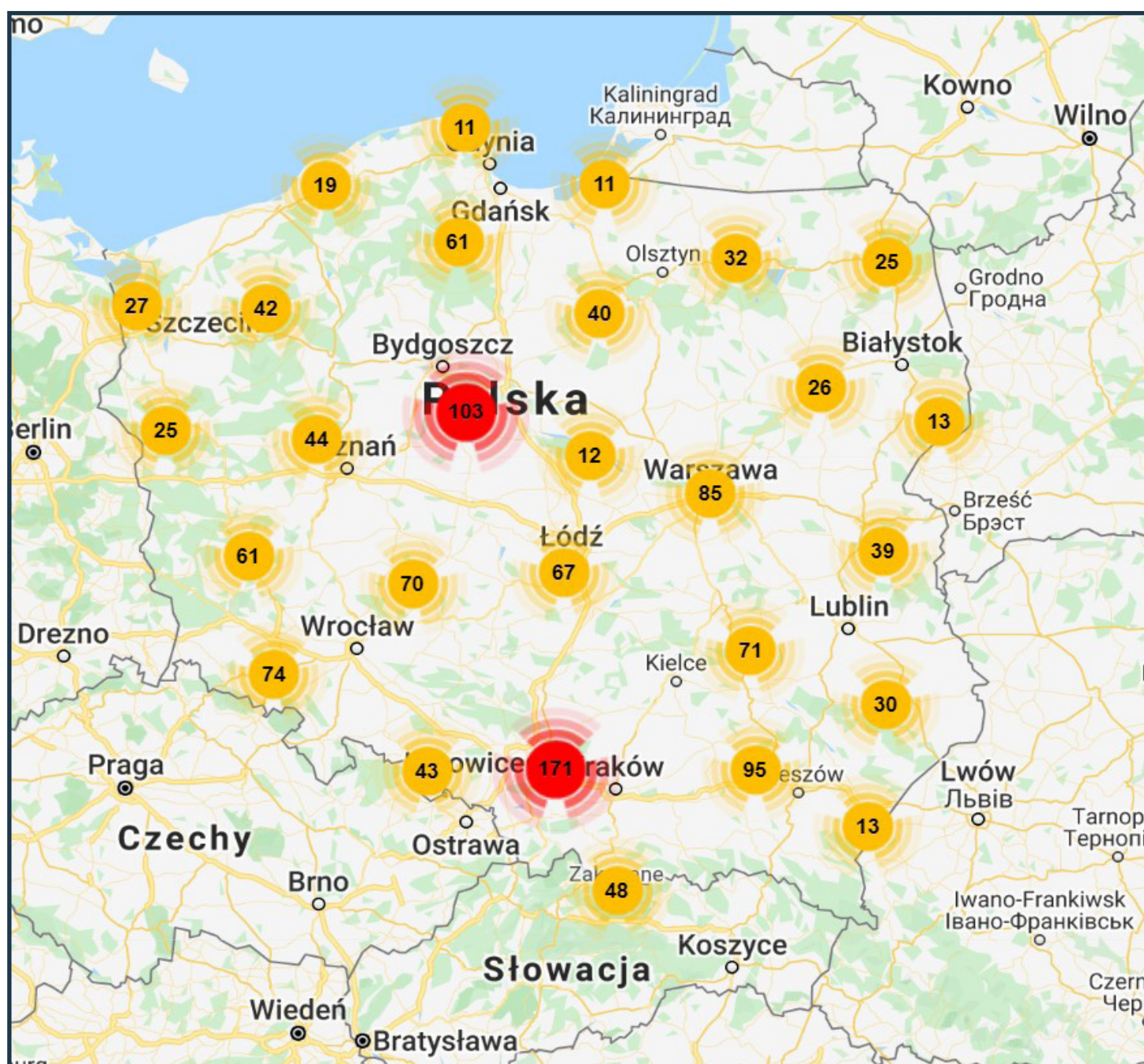
KWALIFIKACYJNY KURS ZAWODOWY

w zakresie kwalifikacji
HGT.02. Przygotowanie i wydawanie
dań
oraz zdanie egzaminu zawodowego
z zakresu tej kwalifikacji

SZKOŁY PROWADZĄCE KSZTAŁCENIE W ZAWODZIE KUCHARZ

Informację o szkołach prowadzących kształcenie w tym zawodzie na terenie całego kraju znajdziesz pod adresem:

<https://rspo.men.gov.pl/>



Orientacyjna mapa szkół prowadzących kształcenie w zawodzie *KUCHARZ* w roku szkolnym 2020/2021