



BRAŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

KUCHARZ

Szkołę branżową powinni wybierać ci, którzy wiedzą na pewno, że chcą pracować w konkretnym zawodzie i chcą go zdobyć jak najszybciej. To szkoła dla osób, które zupełnie nie widzą potrzeby kończenia studiów wyższych i tych, co chcą mniej się uczyć. To szkoła dla odpowiedzialnych ludzi, którzy kochają to co robią i będą świetnymi fachowcami w swoim zawodzie. Pracodawcy czekają na takich fachowców. Przed wyborem zawodu warto zatem sprawdzić jakie zawody są poszukiwane. Zawód **KUCHARZ** – to jeden z takich zawodów ! Podstawą jego pracy jest poczucie smaku i pasja gotowania. Masz zmysł artystyczny, talent kulinarny oraz lubisz pracę z ludźmi **TO ZAWÓD DLA CIEBIE.**

KWALIFIKACJE ZAWODOWE:

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWE:

- * ocenianie jakości produktów;
- * przechowywanie żywności;
- * obróbka produktów i przygotowanie stanowiska pracy;
- * obsługa sprzętu gastronomicznego;
- * przygotowanie dań zimnych, gorących i podstawowych deserów;
- * wydawanie dań

PREDYSPOZYCJE ZAWODOWE:

- pożądane cechy charakteru: kreatywność, poczucie estetyki, cierpliwość, dokładność, samodzielność, podzielność uwagi – niezbędne podczas przygotowywania i dekorowania potraw i dań,
- wyobraźnia, poczucie dobrego smaku, elastyczność i otwartość na zmiany oraz gotowość do ciągłej nauki i rozwoju – niezbędne podczas opracowywania receptur i sporządzania potraw i dań,
- wysoka kultura osobista,
- wytrzymałość na długotrwały wysiłek fizyczny,
- zdolność radzenia sobie z emocjami klientów, presją otoczenia i czasu

MOŻLIWOŚCI PRACY W ZAWODZIE:

- w restauracjach; • w zakładach gastronomicznych; • w hotelach; • w kawiarniach, pubach, dyskotekach; • w firmach cateringowych; • podczas imprez okolicznościowych, • ośrodkach wypoczynkowych, • na statkach wycieczkowych • we własnej firmie
- W wyniku zdobytego doświadczenia może awansować na stanowisko **szefa kuchni**.

KSZTAŁCENIE OGÓLNE I ZAWODOWE:

- kształcenia ogólne odbywa się w ZSZiOiPPP (w klasie I – 3 dni, w klasie II – 3 dni, w klasie III – 3 dni w tygodniu),
- praktyczną naukę zawodu uczniowie odbywają w wybranych przez siebie firmach, jako pracownicy młodociani (podpisując umowę z pracodawcą). W klasie I – 2 dni, w klasie II – 2 dni, w III – 2 dni w tygodniu. ,
- przedmiotów zawodowych teoretycznych uczniowie uczą się na miesięcznych kursach dokształcających,
- młodociany pracownik zatrudniony w celu nauki zawodu posiada wszystkie prawa wynikające z Kodeksu Pracy, w tym prawo do: **wynagrodzenia, ubezpieczenia społecznego, urlopu**, bezpłatnej opieki lekarskiej, wyposażenia w odzież roboczą oraz ochronną

KONTYNUOWANIE NAUKI:

Absolwenci BS I stopnia **w celu uzyskania dyplomu technika** mogą kontynuować naukę w dwuletniej **Branżowej Szkole II Stopnia** (w zawodzie **technik żywienia i usług gastronomicznych**) lub podjąć pracę lub wybrać **Liceum Ogólnokształcące dla Dorosłych** (począwszy od klasy II).

Absolwenci Szkoły Branżowej I i II stopnia mogą też poszerzać lub uzupełniać kwalifikacje zawodowe na **Kwalifikacyjnych Kursach Zawodowych**.