

Zawód KUCHARZA



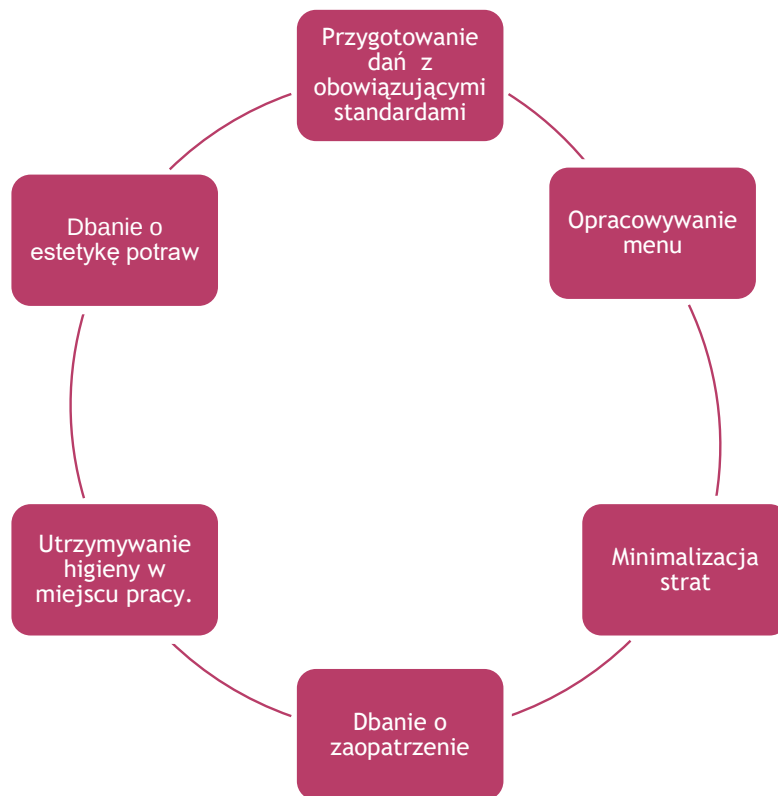
ZAWÓD KUCHARZA

Zawód kucharza jest ceniony od wieków a obecnie stał się marzeniem wielu pasjonatów gotowania i odkrywania tajników różnych kuchni. W najlepszych restauracjach kelnerzy są uważani za prawdziwych mistrzów świata.



CZYM ZAJMUJE SIĘ KUCHARZ?

Głównym zadaniem zawodowym kucharza jest przygotowywanie potraw zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej w zakładach gastronomicznych, najczęściej wg. zamówienia przyjętego przez kelnera.



PREDYSPOZYCJE KUCHARZA



MOŻLIWOŚCI ZATRUDNIENIA

Zapotrzebowanie na dobrych kucharzy i szefów kuchni jest bardzo duże. Mogą oni szukać zatrudnienia w restauracjach, hotelach, barach, ośrodkach wypoczynkowych, ośrodkach SPA, na statkach wycieczkowych oraz w kantynach i stołówkach pracowniczych i szkolnych, a także firmach cateringowych.



ŚCIEŻKA KARIERY KUCHARZA

Edukacja

1 ścieżka edukacyjna

- Szkoła Podstawowa(8 lat)
- Branżowa Szkoła I stopnia: (profil kucharz (3 lata)

2 ścieżka edukacyjna

- Szkoła Podstawowa(8 lat)
- Technikum (profil technik żywienia i usług gastronomicznych - 5 lat)

3 ścieżka edukacyjna

- Szkoła Podstawowa(8 lat)
- Liceum (4 lata)
- Kwalifikacyjny Kurs Zawodowy (profil kucharz - 1 rok)

EGZAMIN ZAWODOWY

Część pisemna (60 min.) jest przeprowadzana z wykorzystaniem elektronicznego systemu w formie testu (40 zadań zamkniętych)

- 2 części

Część praktyczna trwa od 120 do 240 minut dla konkretnej kwalifikacji.

JAKIE UMIEJĘTNOŚCI ZDOBYWA KUCHARZ:

1

Przygotowanie potraw i napojów stosując odpowiednie narzędzia i urządzenia

2

Ocenianie i dobieranie surowców i półproduktów w oparciu o normy i receptury gastronomiczne

3

Obliczanie wartości energetycznej potraw, dbając o ich estetyczne wykończenie

4

Wiedza dotycząca zasad przechowywania żywności

PRACA W GASTRONOMII

PLUSY I MINUSY

Plusy:

- ◉ można ją pogodzić ze studiami
- ◉ widać natychmiastowy efekt
- ◉ dostajesz napiwki
- ◉ można zdobyć wiedzę na temat potraw, drinków, światowych trendów kulinarnych
- ◉ poznać mistrzów z branży
- ◉ widzisz zadowolenie klientów

Minusy:

- ◉ Praca 7 dni w tygodniu
- ◉ wyczerpująca praca fizyczna i intelektualna
- ◉ niezauważalna praca, którą mało kto docenia
- ◉ Stres
- ◉ długie zmiany, praca nieraz do godzin nocnych
- ◉ Trudny klient

ZNANI KUCHARZE

Znani kucharze cieszą się dużą sympatią widzów i od lat goszczą na ekranach naszych telewizorów, pokazując, jak smacznie gotować. Należą do nich m.in.

- Ewa Wachowicz,
- Magda Gessler,
- Karol Okrasa
- Anna Starmach,
- Daria Ładocha,
- Tomasz Jakubiak,
- Pascal Brodnicki



BIBLIOGRAFIA

- Mapa Karier: <https://mapakarier.org>
- Wikipedia
- <https://www.gowork.pl/poradnik/4/kariera/kucharz-jak-nim-zostac-zarobki-staz-pracy-i-umiejetnosci/>
- <https://dobrekadry.pl/wp-content/uploads/2019/04/Kucharz-opis-zawodu-PL.pdf>
- <https://dziendobry.tvn.pl/gwiazdy/znani-kucharze-te-gwiazdy-podbily-swiat-kuchni-i-show-biznesu-st7065858>
- <https://www.gowork.pl/poradnik/4/kariera/kucharz-jak-nim-zostac-zarobki-staz-pracy-i-umiejetnosci/>
- <https://zarobki.pracuj.pl/raporty-i-trendy-placowe/kucharz-predyspozycje-do-wykonywania-zawodu>

Prezentację wykonał: Marcel Klich, klasa 7b

DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ