



KUCHARZ przygotowuje różne potrawy, ciasta, napoje i desery. Przechowuje żywność oraz wydaje potrawy i napoje.

## KUCHARZ

Sporządza potrawy i napoje

Przechowuje żywność

Sporządza i ekspediuje potrawy i napoje



Kontynuacja w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych



ja, ty, my, oni...

Niezbędna jest wrażliwość estetyczna i smakowa.

Najczęściej będziesz pracować w zespole.

Niezwykle ważne jest przestrzeganie procedur oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujących w zakładach żywienia zbiorowego.

Praca kucharza ma charakter zrutynizowany, lecz może zdarzyć się sytuacja, w której klient poprosi o przygotowanie nietypowego dania.

Praca ta wiąże się z odpowiedzialnością za zdrowie ludzi spożywających przygotowane przez Ciebie potrawy.

W pracy potrzebne są: podzielność uwagi, zręczność ruchów, refleks, wytrzymałość na długotrwały wysiłek.



kariera edukacyjna

Możesz kontynuować naukę na kursie kwalifikacyjnym dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych.

Przydatne są uzdolnienia plastyczne, które wykorzystuje się przy projektowaniu rozmieszczania potraw na półmiskach czy dekorowaniu różnorodnych wyrobów kulinarnych.

Warto rozwijać swoją wiedzę z zakresu dietetyki i zdrowej żywności.



warunki pracy

Praca kucharza odbywa się w stałych godzinach, w systemie zmianowym. Przeciętnie wynosi od 6 do 9 godzin dziennie (najczęściej jest to ośmiogodzinny dzień pracy). Często może trwać od 12 do 16 godzin, także w niedzielę i święta, dni wolne (np. przy przygotowywaniu przyjęć okolicznościowych, bankietów). Godziny pracy mogą ulegać wydłużeniu szczególnie w sezonie turystycznym z uwagi na zwiększoną liczbę klientów korzystających z usług gastronomicznych.

Cały dzień będziesz pracować na stojąco, w pomieszczeniach zamkniętych o wysokiej temperaturze, wilgotności i hałasie.

Praca wymaga chodzenia oraz podnoszenia i przenoszenia np. ciężkich naczyń.



kariera zawodowa

Typowymi miejscami pracy kucharza są wszelkiego rodzaju podmioty gospodarcze zajmujące się prowadzeniem działalności gastronomicznej, restauracje, kawiarnie, hotelowe zakłady gastronomiczne, bary szybkiej obsługi, punkty małej gastronomii, jadłodajnie, gospody, zajazdy, szpitale, sanatoria, domy wypoczynkowe, szkoły, przedszkola, internaty, stołówki prowadzone przez zakłady pracy. Kucharz może być zatrudniony również w przedsiębiorstwach zajmujących się produkcją wyrobów i półproduktów spożywczych.

W wyniku zdobytego doświadczenia może awansować na stanowisko szefa kuchni.