



Kwalifikacje zawodowe

✂ Sporządzanie potraw i napojów.

1 Główne zadania i wykonywane czynności

Kucharz sporządza różnego rodzaju potrawy, ciasta, napoje i desery z zastosowaniem narzędzi, maszyn i urządzeń w zakładach gastronomicznych oraz przedsiębiorstwach zajmujących się przygotowywaniem i produkcją wyrobów i półproduktów kulinarnych.

- Pobiera surowce i półprodukty do produkcji kulinarnych.
- Zabezpiecza przed zepsuciem surowce, półprodukty i gotowe wyroby.
- Wykonuje obróbkę wstępną produktów (ręczną, mechaniczną, termiczną).
- Wykonuje gastronomiczny rozbiór mięsa.
- Wykonuje różnymi technikami i metodami - zgodnie z normami surowcowymi - różne asortymenty potraw.
- Wykańcza, porcuje, dekoruje i wydaje wyroby kulinarne.
- Sporządza potrawy dla różnych diet.
- Przygotowuje potrawy, napoje i desery podczas przyjęć okolicznościowych.

2 Kompetencje i kwalifikacje

- Pracę w zawodzie kucharza może wykonywać osoba legitymująca się dyplomem potwierdzającym kwalifikację zawodową. Kształcenie w tym zawodzie odbywa się w zasadniczej szkole zawodowej, a także w ramach kwalifikacyjnych kursów zawodowych oraz kształcenia w rzemiośle. W dalszym procesie kształcenia można uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, uzupełniając wykształcenie ogólne do poziomu średniego.
- W zawodzie kucharza szczególnie ważna jest skrupulatność, dokładność, a także zdolność koncentracji i podzielność uwagi. Ze względu na specyfikę zawodu od kucharza wymaga się także wrażliwości estetycznej i smakowej. Kucharz musi być osobą odpowiedzialną, gdyż od niego zależy zdrowie osób spożywających jego potrawy. Musi być wytrzymały na duży i długotrwały wysiłek fizyczny, a także wykazywać się dbałością o czystość na stanowisku pracy. W tym zawodzie jest też

przydatna odporność na stres związany z kontaktem z klientami.

- Kucharz powinien mieć wiedzę o surowcach, dodatkach do żywności i materiałach pomocniczych stosowanych w produkcji gastronomicznej, zasadach racjonalnego wykorzystania surowców, zasadach gospodarki odpadami, zasadach racjonalnego żywienia, instalacjach technicznych w zakładach gastronomicznych. Powinien także umieć posługiwać się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej, rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej.
- Aby wykonywać zawód kucharza, trzeba mieć doświadczenie w sporządzaniu potraw, przechowywaniu żywności, wykonywaniu czynności związanych z ekspedycją potraw i napojów. Konieczna jest znajomość i przestrzeganie przepisów bhp i ppoż. obowiązujących w zakładach żywienia zbiorowego.

3 Środowisko i charakter pracy

Kucharz najczęściej pracuje w zespole. Jego zadania są rutynowe. Pracuje w systemie zmianowym, ok. 8-9 godzin dziennie, w przypadku większych zleceń może się zdarzyć, że dłużej. Pracuje także w dni ustawowo wolne. Praca ta wiąże się z długim przebywaniem w pozycji stojącej, w zamkniętych pomieszczeniach o dużej temperaturze, wilgotności i hałasie, a także przenoszeniem ciężkich przedmiotów.