

## KUCHARZ

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

Kucharz jest artystą, a gotowanie sztuką. Przygotowanie posiłku jest jak malowanie: nigdy nie powstaną dwa identyczne obrazy ani.... potrawy. Niepowtarzalna osobowość, indywidualne podejście do gotowania, stosowanie różnych technik, przesądza o wyjątkowości jego "dzieła". Nie ma dwóch takich samych kuchni.

**Kucharz** jest przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) przechowywania żywności;
- 2) sporządzania potraw i napojów;
- 3) wykonywania czynności związanych z ekspedycją potraw i napojów.

### KWALIFIKACJE ZAWODOWE

#### T.6.: Sporządzanie potraw i napojów.

Absolwent Zasadniczej Szkoły Zawodowej kształcącej w tym zawodzie, po uzyskaniu kwalifikacji **T.6.** zdobywa **świadectwo potwierdzające kwalifikacje w zawodzie kucharz**, a po uzupełnieniu kwalifikacji **T.15.:** **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych** oraz wykształcenia średniego, może uzyskać **dyplom potwierdzający kwalifikację w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych**.

### PRACA

*Kucharz może pracować wszędzie tam, gdzie ludzie przychodzą jeść, a także tam, gdzie trzeba ich karmić. Kucharz może znaleźć zatrudnienie w restauracjach, barach, stołówkach zakładowych, szkolnych, akademickich, stołówkach i barach szpitalnych, domach pomocy, internatach i sanatoriach, firmach cateringowych oraz prowadzić własną działalność gospodarczą.*

