Zawód KUCHARZ

Branżowa Szkoła I Stopnia

Kim jest kucharz?

to artysta kulinarny -
łączy składniki,
by stworzyć smakowite dania.

To zawód dla osób kreatywnych,
które kochają jedzenie i chcą
dzielić się swoją pasją z innymi.

Dlaczego warto zostać kucharzem?

- **Kreatywność:** Każde danie to nowe dzieło sztuki.
- **Różnorodność:** Możesz gotować różne kuchnie świata.
- **Zatrudnienie:** Restauracje zawsze potrzebują dobrych kucharzy.
- **Pasja:** Możesz zrobić karierę robiąc to, co kochasz.

Jakie umiejętności są potrzebne?

Szybkość

- W kuchni liczy się czas

Precyzja

- Dokładne odmierzanie i cięcie składników

Kreatywność

- Tworzenie nowych, smakowitych kombinacji

Zarządzanie stresem

- Kuchnia to szybkie i stresujące miejsce

Ścieżka kariery

Asystent kuchenny

Pomocnik kucharza

Kucharz

Szef kuchni

Nasze inspiracje

Kwalifikacja i egzamin zawodowy

- **HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań**
- **Egzamin odbywa się w czerwcu klasy trzeciej**

RZECZPOSPOLITA POLSKA

CERTYFIKAT
KWALIFIKACJI ZAWODOWEJ

imię (imiona) i nazwisko

data urodzenia | miejsce urodzenia | numer PESEL

zdał..... egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji

symbol i nazwa kwalifikacji

wyodrębnionej w zawodzie

nazwa zawodu

i uzyskał..... % punktów możliwych do uzyskania

WZÓR

miejscowość, dnia ..... r.

Nr .....

m.p. pieczęć i podpis dyrektora okręgowej komisji egzaminacyjnej

PRK 3

Kwalifikacja czwarta na poziomie trzecim Polskiej Ramy Kwalifikacji i europejskich ram kwalifikacji

Podstawą zdania egzaminu jest otrzymanie:
1) z części pisemnej – co najmniej 50% punktów możliwych do uzyskania,
2) z części praktycznej – co najmniej 75% punktów możliwych do uzyskania.

OKE-II/65/3

Ciekawostki

- Czy wiesz, że najdroższa pizza na świecie kosztuje 12 000 $?
- Największy na świecie tort ważył ponad 6 818 kilogramów!
- Najmniejsza książka kucharska na świecie ma rozmiar 20 x 20 mm!
- Gordon Ramsay, słynny szef kuchni, zaczął swoją karierę jako piłkarz.

Nasza galeria

Nauka trwa 3 lata

Zajęcia praktyczne odbywają się
w szkole,
w bardzo dobrze wyposażonych
pracowniach gastronomicznych.

W szkole nauczysz się

- [ ] oceniać jakość produktów,
- [ ] przechowywać żywność,
- [ ] przetwarzać surowce i przygotować stanowisko pracy,
- [ ] obsługiwać sprzęt gastronomiczny,
- [ ] przygotować dania zimne, gorące i desery,
- [ ] wydawać dania.

Zawód: KUCHARZ

Kucharz to zawód pełen smaku i pasji.

Jeśli kochasz jedzenie i kreatywność, to może być idealna ścieżka kariery dla Ciebie!

Zapraszamy do

Ekonomika

OŚWIĘCIM