



ja, ty, my, oni...

W zawodzie kucharza niezbędna jest wrażliwość estetyczna i smakowa. Praca najczęściej wykonywana jest w zespole. Niezwykle ważne jest przestrzeganie procedur oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujących w zakładach żywienia zbiorowego. Czynności, które wykonuje kucharz, mają 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 osmiogodzinny 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 w 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, jadalnie, 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 możesz awansować na stanowisko szefa kuchni.



KUCHARZ przygotowuje różne potrawy i napoje, dba o właściwe przechowywanie żywności, wydaje potrawy i napoje.

KUCHARZ

Sporządza potrawy i napoje

Przechowuje żywność

Sporządza i ekspediuje potrawy i napoje

