

KUCHARZ

KWALIFIKACJE ZAWODOWE

➤ Przygotowanie i wydawanie dań



1. Główne zadania i wykonywane czynności

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

- Pobiera surowce i półprodukty do produkcji kulinarnych.
- Zabezpiecza przed zepsuciem surowców, półprodukty i gotowe wyroby.
- Wykonuje obróbkę wstępną produktów.
- Wykonuje gastronomiczny rozbiór mięsa.
- Wykonuje różnymi technikami i metodami – zgodnie z normami surowcowymi poszczególne 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, która ukończyła branżową szkołę I stopnia. Kształcenie w tym zawodzie odbywa się również 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 kucharz szczególnie ważna jest skrupulatność, dokładność, a także zdolność koncentracji i podzielności 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 klientem.
- 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 wolne ustawowo. Praca ta wiąże się z długim przebywaniem w pozycji stojącej.