

## KUCHARZ

### 1. W tym zawodzie nauczysz się:

- dobierać warunki do przechowywania różnych surowców spożywczych i gotowych wyrobów kulinarnych
- sporządzać potrawy z warzyw i owoców, kasz, mąki, mięsa, drobiu, ryb i innych surowców, z zastosowaniem różnych metod i technik kulinarnych
- sporządzać desery, wyroby ciastkarskie oraz napoje zimne i gorące
- oceniać jakość surowców i potraw
- stosować różne sposoby i techniki podawania potraw i napojów
- dobierać zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów
- użytkować sprzęt do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów
- dekorować potrawy

### 2. Po zakończeniu edukacji w zawodzie kucharz możesz pracować w:

- restauracjach
- barach szybkiej obsługi
- hotelowych zakładach gastronomicznych
- kawiarniach
- pensjonatach
- domach wczasowych
- restauracjach na statkach i promach
- sanatoriach
- stołówkach szkolnych, szpitalnych i zakładowych
- stołówkach w jednostkach wojskowych
- przedsiębiorstwach zajmujących się produkcją wyrobów spożywczych
- w zakładach prowadzących działalność cateringową

Może też prowadzić własną działalnością gastronomiczną, cateringową i obsługiwać prywatne imprezy.

