

KUCHARZ MAŁEJ GASTRONOMII - Zasadnicza Szkoła Zawodowa 2-letnia

Charakterystyka zawodu

Kucharz małej gastronomii przygotowuje potrawy i napoje w punktach małej gastronomii stosując odpowiednie narzędzia, maszyny i urządzenia. Ocenia i dobiera surowce i półprodukty, dokonując ich oceny w oparciu o normy i receptury gastronomiczne, sporządza kalkulację potraw i napojów, oblicz ich wartość energetyczną, wydaje przygotowane potrawy dbając o ich estetyczne wykończenie.

Kucharz małej gastronomii powinien wykazywać się zdolnościami manualnymi i umiejętnościami dekoratorskimi. Powinien mieć wyczucie kolorów i smaku.

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie kucharz małej gastronomii powinien być przygotowany do samodzielnego wykonywania zadań zawodowych. Tytuł zawodowy kucharza małej gastronomii umożliwia podjęcie pracy w małych punktach gastronomicznych, barach, pubach i innych tego typu lokalach. Może również podjąć działalność gospodarczą na własny rachunek.

Kwalifikacje

Uczeń kształcący się w zawodzie kucharz małej gastronomii będzie potrafił:

- praktycznie stosować zasady prawidłowego i nowoczesnego żywienia;
- przeprowadzać ocenę jakości organoleptycznej surowców i potraw;
- właściwie dobierać surowce do produkcji potraw;
- sporządzać potrawy w oparciu o normy i receptury gastronomiczne;
- poprawnie zestawiać posiłki, dobierać właściwie dodatki do potraw;
- obsługiwać urządzenia stanowiące wyposażenie zakładów gastronomicznych;
- stosować zasady planowania żywienia różnych grup ludzi;
- wypełniać dokumentację stosowaną w małych zakładach gastronomicznych;
- kalkulować ceny sprzedaży potraw;

Plan nauczania

- technologia gastronomiczna z towaroznawstwem
- podstawy żywienia człowieka
- wyposażenie techniczne
- organizacja, bezpieczeństwo i higiena pracy
- podstawy rachunkowości gastronomicznej

Zajęcia praktyczne odbywają się w prywatnych zakładach gastronomicznych.

Pracodawca podpisuje z uczniem umowę o pracę w celu przygotowania zawodowego na czas trwania nauki teoretycznej (24 miesiące).

Absolwenci mają możliwość kontynuowania nauki w Technikum Uzupełniającym w zawodzie technik technologii żywności.