

ZAWÓD KUCHARZ – PROMOCJA ZAWODU

Kod zawodu 512001

Kucharz to osoba o talencie do łączenia smaków. Przygotowuje dania, ciasta, napoje, desery, pieczywo. Pracuje w przedsiębiorstwach gastronomicznych, takich jak: restauracja, bistro, firma cateringowa, stołówka, kawiarnia. Zajmuje się przygotowaniem i produkcją wyrobów kulinarnych. Kucharz zna i potrafi obsługiwać szereg urządzeń i narzędzi, które wspomagają gotowanie. Jest ambasadorem dobrego smaku. Potrafi wykorzystać produkt na kilka sposobów. Stosuje znane przepisy, tworzy nowe receptury. Dbą o wysoką jakość produktu końcowego.

Kucharz:

- przygotowuje potrawy i desery
- oblicza wartości kaloryczne i energetyczne dań
- buduje kartę menu
- zna gastronomiczne procesy technologiczne i sprawnie się nimi posługuje
- tworzy receptury, stosuje zadane gramatury
- zna produkty i wie, jak je zastosować w kuchni
- obróbka wstępna produktów nie jest mu obca
- ciągle się doskonali, poznaje nowe urządzenia, produkty, technologie
- gotując ma na uwadze dbanie o środowisko
- porcuje, dekoruje i estetycznie wydaje dania/desery
- utrzymuje stanowisko pracy w należytym porządku
- zna i stosuje przepisy związane z gastronomią (bhp, ppoż, dot. żywienia zbiorowego i inne)
- kreuje wizerunek lokalu poprzez stworzoną kartę menu.

Kucharz cieszy się uznaniem. Swoje umiejętności może prezentować na konkursach gastronomicznych. Swoimi daniami sprawia radość i zachwyt wśród gości.

Dzisiejszy kucharz to artysta tworzący fantastyczne doznania smakowe. Nowoczesna gastronomia daje mu wiele możliwości podjęcia ciekawej i kreatywnej pracy. Jest to zawód dla wytrwałych osób o dużej motywacji wewnętrznej.

