

Kucharz

Treść



Kwalifikacje w zawodzie:

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie kucharz powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji HGT.02.:

- 1) oceny jakości surowca;
- 2) przechowywania żywności;
- 3) obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy;
- 4) obsługi sprzętu gastronomicznego;
- 5) przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów;
- 6) wydawania dań.

Uczeń w trakcie nauki zapoznaje się z następującymi zagadnieniami, zdobywając odpowiednie wiadomości i umiejętności:

- HGT.02.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy
- HGT.02.2. Podstawy gastronomii
- HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności
- HGT.02.4. Przygotowanie dań
- HGT.02.5. Wydawanie dań
- HGT.02.6. Język obcy zawodowy
- HGT.02.7. Kompetencje personalne i społeczne

Absolwent może podejmować pracę:

- w obiektach zbiorowego żywienia, tj. restauracjach, stołówkach, hotelach, ośrodkach wypoczynkowych,
- w instytucjach zajmujących się obrotem żywnością,
- w obiektach zbiorowego zakwaterowania i gospodarstwach domowych,
- samodzielnie prowadzić działalność gospodarczą w zakresie usług gastronomicznych, hotelarskich i agroturystycznych.

