

Opis zawodu kucharz

(kwalifikacja HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań)

Nauka w Branżowej Szkole I Stopnia trwa 3 lata.

Aby rozpocząć naukę w szkole branżowej należy przy rekrutacji dołączyć dwa zaświadczenia (dokładny harmonogram jest w zakładce rekrutacja na stronie szkoły):

- **zaświadczenie od lekarza medycyny pracy o braku przeciwwskazań do nauki i pracy w zawodzie kucharz** (np. mogą być osoby uczulone na kwasy spożywcze, osoby z trwałymi zmianami zapalnymi skóry, osoby z chorobami układu ruchu, które uniemożliwiają długotrwałe wykonywanie pracy w pozycji stojącej itp.) bez tego zaświadczenia nie można być uczniem w zawodzie

- **zaświadczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych** (w sanepidzie trzeba zrobić badania na nosicielstwo, z tymi badaniami idzie się do lekarza i on wystawia zaświadczenie, **nie ma już książeczek Sanepidu**), bez tego zaświadczenia nie można przystąpić do zajęć z gotowania, które odbywają się w szkole, a tym bardziej nie można rozpocząć praktyk poza szkołą.

W trakcie nauki uczeń zdobywa wiedzę i umiejętności z **przedmiotów ogólnych** (język polski, język angielski, historia, wiedza o społeczeństwie, podstawy przedsiębiorczości, geografia, chemia, matematyka, informatyka, wychowanie fizyczne, edukacja dla bezpieczeństwa) oraz **przedmiotów zawodowych** (podstawy gastronomii, technika i bezpieczeństwo w gastronomii, język angielski zawodowy, zajęcia praktyczne, pracownia gastronomiczna).

Kształcenie zawodowe obejmuje sporządzanie różnego rodzaju potraw, ciast, napojów oraz obsługę maszyn i urządzeń gastronomicznych.

Szkoła organizuje zajęcia praktyczne w restauracjach, kuchniach hotelowych i cateringowych w następującym wymiarze:

w klasie pierwszej raz w tygodniu 5 godzin,

w klasie drugiej dwa razy po 5 godzin

w klasie trzeciej dwa razy w tygodniu po 6 godzin.

Na koniec nauki odbywa się egzamin zawodowy teoretyczny i praktyczny, po jego zdaniu wydawany jest certyfikat potwierdzający kwalifikację HGT. 02 w zawodzie kucharz, a po zakończeniu szkoły absolwent otrzymuje dyplom zawodowy. Dyplom jest uznawany w krajach Unii Europejskiej.

Co po szkole?

Absolwent po zakończeniu szkoły może:

1. Kontynuować naukę w Branżowej szkole II Stopnia (trwa 2 lata), w której może przygotować się do matury i dalej uczyć się na studiach oraz zdobyć certyfikat drugiej kwalifikacji HGT.12 (Organizacja żywienia i usług gastronomicznych), który po zakończeniu szkoły daje zawód Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych,
2. Kontynuować naukę w liceum dla dorosłych i uczestniczyć w kwalifikacyjnych kursach zawodowych (SPC.12) i również zdobyć zawód Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych,
3. Rozpocząć pracę w zawodzie kucharz w restauracjach w Polsce i na obszarze Unii Europejskiej oraz prowadzić własną działalność gospodarczą.