

Kształcenie:

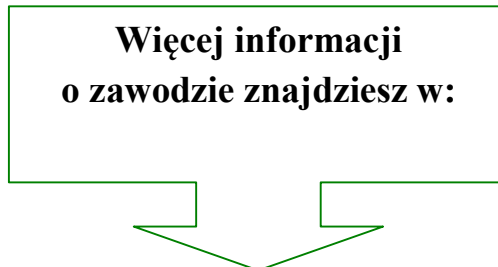
Szkoły:

Zespół Szkół Gastronomicznych
ul. Poznańska 6/8, 00-680 Warszawa
tel. 22 628-56-28
<http://www.zsg.edu.pl/>

Zespół Szkół Gastronomicznych
im. I Armii Wojska Polskiego
ul. Sienkiewicza 88, 90-357 Łódź
tel. 42 636-12-44
http://gastronomik.no-ip.org/str_gas/index.html

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2
im. Marii Dąbrowskiej w Sieradzu
ul. Zamkowa 15, 98 – 200 Sieradz
<http://www.zamkowa15.neostrada.pl/>

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 4
w Piotrkowie Trybunalskim
ul. Sienkiewicza 10/12, 97-300 Piotrków
Trybunalski
<http://www.zsp4.com/>



Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej: w Łodzi:

ul. Wólczańska 49, 90-608 Łódź,
Tel. (42) 66 30 255, 66 30 273

oraz oddziałach:

w Piotrkowie Trybunalskim:

ul. Starowarszawska 4, 97 - 300 Piotrków Tryb.
Tel. (44) 649 60 87

w Sieradzu:

ul. 3 Maja 7, 98 - 200 Sieradz
Tel. (43) 822 81 84, 822 81 86

w Skierniewicach:

ul. Senatorska 10, 96 - 100 Skierniewice
Tel. (46) 833 39 74, 833 36 50



Wojewódzki Urząd
Pracy w Łodzi



KUCHARZ

Klasyfikacja Zawodów i Specjalności: 512001



Źródło: <http://www.stockfood.pl/results.asp?txtkeys=Kucharz&lstformats=01>

**Wojewódzki Urząd Pracy w Łodzi
Centrum Informacji
i Planowania Kariery Zawodowej
Oddział w Piotrkowie Trybunalskim**

Piotrków Trybunalski 2016

Kucharz przyrządza potrawy w zakładach gastronomicznych. Czyni to zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej, najczęściej według zamówienia złożonego przez klienta. Profesjonalny kucharz to nie tylko fachowy rzemieślnik, ale wręcz artysta. Dysponuje wiedzą i umiejętnościami niezbędnymi do przygotowania potraw w różnych stylach kulinarnych.

Zadania zawodowe:

- organizowanie, porządkowanie i utrzymywanie w stałej czystości stanowiska pracy zgodnie z zasadami ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej;
- organizowanie i planowanie procesów technologicznych zgodnie z wymaganiami sanitarno-higienicznymi i zasadami bhp;
- przechowywanie, magazynowanie i zabezpieczanie przed zepsuciem surowców, półproduktów oraz wyrobów kulinarnych;
- pobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej;
- dobieranie i posługiwanie się narzędziami, maszynami i urządzeniami do produkcji potraw i napojów oraz bieżąca konserwacja tych urządzeń;
- samodzielne sporządzanie, różnymi technikami i metodami, potraw, napojów i wyrobów garmazeryjnych z różnych grup surowców z zachowaniem wartości odżywczej;
- porcjowanie, dekorowanie i ekspedycja wyrobów kulinarnych;
- planowanie posiłków i układanie menu;

- kierowanie pracą pracowników w dziale produkcyjnym;
- współpraca z klientami i dostawcami;
- współpraca z kierownictwem zakładu;
- odbieranie jakościowe i ilościowe surowców, półproduktów i gotowych wyrobów;
- monitorowanie procesu produkcyjnego pod kątem występowania czynników zagrażających życiu i zdrowiu człowieka zgodnie z procedurami systemu HACCP.

Warunki podjęcia pracy w zawodzie:

Zawód kucharza zdobywa się dzięki nauce w jednej ze szkół gastronomicznych: zawodowych, średnich zawodowych lub policealnych. Coraz więcej kucharzy wybiera studia wyższe na kierunku technologia żywności i żywienia człowieka.

Wymagania psychofizyczne:

Wykonywanie zawodu kucharza wymaga dużej sprawności fizycznej i manualnej oraz koordynacji wzrokowo-ruchowej. Ze względu na charakter pracy kucharz powinien posiadać wrażliwość węchową, czucie smakowe oraz rozróżniać barwy. Ważna jest także wyobraźnia i zmysł estetyczny, a także poczucie elegancji w sztuce podawania potraw, dekorowania ich oraz dekorowania stołów. Kucharz coraz częściej bowiem chce być bliżej klientów. Coraz częściej też potrzebna jest mu także łatwość nawiązywania kontaktu i inne towarzyskie przymioty wynikające z faktu, że

klienci w restauracjach chcą poznać autorów dzieł, jakimi są niektóre potrawy oraz z uwagi na to, iż praca kucharza jest często pracą zespołową.

Przeciwwskazania do wykonywania zawodu:

Bezwzględny przeciwwskazaniem do podjęcia nauki w tym zawodzie są: nosicielstwo jakiegokolwiek chorób zakaźnych i pasożytniczych, płaskostopie i skrzywienie kręgosłupa, przewlekłe choroby skóry (szczególnie rąk) i układu nerwowego, alergie pokarmowe, zaburzenia bądź utrata zmysłu smaku, choroby płuc i przewodu pokarmowego oraz zaburzenia psychiczne.

Możliwości i szanse zatrudnienia:

Kucharz może pracować w restauracjach, kawiarniach, hotelowych zakładach gastronomicznych, barach szybkiej obsługi, pensjonatach, domach wczasowych, restauracjach na statkach, w stołówkach szpitalnych i zakładowych, sanatoriach, szkołach, internatach. Może też prowadzić własną placówkę gastronomiczną.

Place:

Pensje początkujących kucharzy nie są imponujące. Wszystko zależy od miejsca pracy, ale zwykle wahają się w granicach 1420 – 2600 (brutto). Wraz z awansem na mistrza lub szefa kuchni mogą wzrosnąć do około 2,5-4,5 tys. zł. (źródło: www.wynagrodzenia.pl)