



Do głównych zadań kucharza należy:

- dobieranie surowców do potraw,
- stosowanie różnorodnych technik w produkcji kulinarnej,
- posługiwanie się narzędziami i sprzętem zmechanizowanym,
- sporządzanie szerokiego asortymentu potraw i napojów z surowców i półproduktów spożywczych w oparciu o receptury gastronomiczne,
- układanie menu,
- przyjmowanie, przechowywanie i wydawanie produktów spożywczych, półproduktów i innych artykułów w gastronomii,
- ocena jakościowa surowców, półproduktów i gotowych potraw.

Absolwent ma szansę zatrudnienia w:

- Publicznych miejscach żywienia,
- Punktach małej gastronomii, barach szybkiej obsługi,
- Hotelach, na pokładach statków,
- Szpitalach, sanatoriach, ośrodkach wypoczynkowych,
- Przedszkolach, szkołach,
- Stołówkach,
- Domach opieki społecznej,
- Restauracjach,
- Firmach cateringowych,
- Zakładach gastronomicznych,
- Prowadzeniu własnej działalności.



Nauczonymi przedmiotami zawodowymi będą:

- Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem,
- Podstawy gastronomii,
- Wyposażenie zakładów gastronomicznych,
- Język obcy zawodowy,
- Zasady żywienia człowieka,
- Zajęcia praktyczne w restauracjach, stołówkach, hotelach lub punktach małej gastronomii (zajęcia odbywają się w oparciu o umowę zawartą pomiędzy uczniem i zakładem prac).