



BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA KUCHARZ

Nauka trwa 3 lata



Kształcąc się w Branżowej Szkole I Stopnia uzyskujesz cenne kwalifikacje:

- 1) świadectwo ukończenia szkoły,
- 2) świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie:
kwalifikacja I: *Przygotowanie i wydawanie dań,*
- 3) dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe **kucharza**.

Konkretne kompetencje

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie kucharza jest przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- sporządzania potraw i napojów,
- przechowywania żywności,
- wykonywania czynności związanych z ekspedycją potraw i napojów.

Zajęcia praktyczne

Odbywają się w zakładach gastronomicznych stanowiących potencjalne miejsca zatrudnienia absolwentów szkół kształcących w zawodzie.

Ciekawa praca

Miejscem pracy kucharza najczęściej są zakłady gastronomiczne typu otwartego i zamkniętego, w tym restauracje hotelowe i gastronomia sieciowa oraz firmy cateringowe, ale również gastronomia na statkach lub w innych środkach transportu itp.

Po nabyciu doświadczenia kucharz może pełnić funkcje kierownicze:

- kierownika zakładu gastronomicznego lub produkcji.
- Kucharz może prowadzić też własną działalność gospodarczą.

Realizujemy zagraniczne staże zawodowe w ramach programów unijnych!