

Branżowa Szkoła I Stopnia zawód kucharz

Kwalifikacja TG. 07 Sporządzanie potraw i napojów

organizuje proces magazynowania

ocenia surowce, półprodukty i potrawy gotowe

sporządza potrawy i napoje oraz dokonuje ich ekspedycji

Egzamin potwierdzający kwalifikację w zawodzie
TG. 07 - koniec klasy III

Możliwość zatrudnienia:

- zakłady typu otwartego (restauracje, kawiarnie, bary szybkiej obsługi),
- zakłady gastronomiczne typu zamkniętego (pensjonaty, domy wczasowe, szpitale, sanatoria, szkoły, internaty, stołówki),
- firmy cateringowe,
- własna firma gastronomiczna.

Perspektywy rozwoju zawodowego:

- kucharz,
- intendent,
- organizator przyjęć okolicznościowych,
- organizator cateringu,
- kierownik zakładu gastronomicznego.

Kompetencje społeczne absolwenta:

- stale się kształci,
- stosuje nowe trendy w żywieniu,
- jest otwarty na nowości,
- kreatywny w działaniu poprzez nowoczesne dekoracje potraw, aranżacje stołów i sal,
- potrafi pracować pod presją czasu,
- współpracuje w zespole i zarządza zasobami ludzkimi.

Kariera edukacyjna:

- możliwość kontynuacji nauki w Branżowej Szkole II Stopnia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych kwalifikacja TG.16 organizacja żywienia i usług gastronomicznych.
- studia na kierunkach związanych z:
 - żywieniem i dietetyką,
 - zarządzaniem gastronomią i hotelarstwem.