

KUCHARZ 512001

Kwalifikacje: T.6. Sporządzanie potraw i napojów

Czas trwania nauki: 1,5 roku, 3 semestry, zajęcia w systemie zaocznym.

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie kucharz przygotowany zostaje do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) przechowywania żywności;
- 2) sporządzania potraw i napojów;
- 3) wykonywania czynności związanych z ekspedycją potraw i napojów.

Po ukończeniu tego kierunku bez problemu znajdzie pracę w:

- ✓ Hotelach, restauracjach, barach,
- ✓ kawiarniach i lokalach gastronomicznych,
- ✓ w firmach i lokalach prywatnych

Wymagane dokumenty:

- podanie o przyjęcie do szkoły (na druku dostępnym w sekretariacie)
- oryginał świadectwa ukończenia szkoły niższego szczebla (duplikat lub kserokopia potwierdzona notarialnie)
- 2 zdjęcia
- zaświadczenie od lekarza medycyny pracy (o braku przeciwwskazań do podjęcia nauki)

- Aby brać udział w kursie i uzyskać zaświadczenie o ukończeniu kursu i świadectwo z kwalifikacji wystarczy mieć ukończone gimnazjum lub ośmioletnią szkołę podstawową
- Aby uzyskać tytuł zawodowy należy mieć ukończoną minimum zasadniczą szkołę zawodową lub kurs kompetencji ogólnych na poziomie zasadniczej szkoły zawodowej

Słuchacz po uzupełnieniu kwalifikacji T.15 oraz wykształcenia średniego może uzyskać tytuł Technik żywienia i usług gastronomicznych.

Plan nauczania	Liczba godzin w cyklu nauczania
I. Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów:	
BHP - Bezpieczeństwo i higiena pracy	20
PDG – Podstawy działalności gospodarczej	20
JOZ - Język obcy zawodowy	30
PKS – Podstawy komunikacji społecznej	20
II. Efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno -	

gastronomicznego	
Towaroznawstwo żywności	35
Technika w gastronomii	35
Podstawy żywienia i zasady higieny	35
III. Efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji T.6. Sporządzanie potraw i napojów	
Przechowywanie żywności	230
Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów	225
RAZEM:	650
Praktyki zawodowe: brak obowiązku odbycia praktyk zawodowych	

Realizujemy podstawy programowe MEN.