

KUCHARZ MAŁEJ GASTRONOMII

Zawód uzyskujesz po ukończeniu 2-letniej szkoły zawodowej. Aby uzyskać świadectwo dojrzałości możesz kontynuować naukę w liceum uzupełniającym.

Dzięki nam zdobędziesz kwalifikacje zawodowe i nauczysz się:

- ☑ obliczania wartości energetycznej i odżywczej produktów spożywczych i potraw;
- ☑ dokonywania oceny jakościowej i organoleptycznej surowców, półproduktów i gotowych potraw;
- ☑ właściwego dobierania surowców do produkcji potraw i napojów i oszczędnego nimi gospodarować;
- ☑ przygotowywania podstawowego asortymentu potraw i napojów z surowców i półproduktów spożywczych w oparciu o normy i receptury gastronomiczne zgodnie z odpowiednimi technikami ich sporządzania
- ☑ sporządzania kalkulacji potraw i napojów;
- ☑ poddawania obróbce wstępnej i cieplnej surowców odpowiednimi narzędziami, maszynami i urządzeniami;
- ☑ wykończania, porcjowania, dekorowania i estetycznego wydawania potraw i napojów;
- ☑ stosowanych zasad zabezpieczenia jakości zdrowotnej potraw, utrzymywania w czystości i porządku stanowiska pracy, przestrzegania przepisów sanitarnych, bhp, ppoż. obowiązujących w zakładach żywienia zbiorowego.

Po skończeniu naszej szkoły będziesz mógł podjąć pracę w:

- barach szybkiej obsługi
- punktach małej gastronomii
- w stołówkach szpitali, szkół, przedszkoli, internatów i innych zakładów pracy
- restauracjach, kawiarniach i hotelowych zakładach gastronomicznych
- przedsiębiorstwach zajmujących się produkcją wyrobów i półproduktów spożywczych
- lub założyć własną działalność gospodarczą

Wybierając naukę w tym zawodzie możesz liczyć na ciekawą i atrakcyjną płacowo przyszłość (negocjacja zarobków, możliwość uzyskania dodatkowych dochodów).

SZKOŁA POMAGA ZNALEŹĆ MIEJSCE PRAKTYK!