



UNIwersytet Rolniczy  
im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

## Zasadnicza Szkoła Zawodowa 3- letnia

### Zawód: Kucharz

#### 1) Uczeń kształcący się w tym zawodzie zdobędzie wiedzę i umiejętności:

- sporządzania i ekspedycji potraw i napojów,
- stosowania zasad prawidłowego odżywiania,
- sporządzania podstawowych potraw dietetycznych i wegetariańskich na podstawie wiedzy o składnikach pokarmowych i wartościach odżywczych,
- stosowania metod produkcji gwarantujących wysoką wartość odżywczą, smakową i estetyczną potraw,
- organizacji prac porządkowych na swoim stanowisku pracy,
- posługiwania się profesjonalnymi narzędziami, maszynami i urządzeniami przy przygotowaniu potraw i napojów,
- stosowania odpowiednich technik sporządzania potraw.



#### 2) Kształcenie zawodowe uczeń będzie mógł realizować :

- w nowoczesnych pracowniach gastronomicznych wyposażonych w profesjonalne urządzenia, maszyny oraz narzędzia.

#### 3) Absolwent tego kierunku po ukończeniu szkoły zdobędzie następujące korzyści:

- uzyskanie zawodu kucharza,
- zatrudnienie w zakładach gastronomicznych takich jak: bary szybkiej obsługi, restauracje, kawiarnie,
- możliwość założenia własnej działalności gospodarczej związanej z żywieniem człowieka oraz produkcją wyrobów i produktów spożywczych,
- możliwość uzyskania kwalifikacji w innych zawodach w ramach kursów kwalifikacyjnych CKU w naszej placówce.