

**SZKOŁA BRANŻOWA**

**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.

1. **Kształcenie zawodowe uczeń będzie mógł realizować :**

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

1. **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.**