

1. Kucharz to zawód, który jest coraz bardziej doceniany w Polsce i na świecie. Pracodawcy poszukują kucharzy z dużą wiedzą o surowcach i dodatkach do żywności. Ceniona jest wrażliwość estetyczna i smakowa oraz umiejętność pracy zespołowej.

2. Kwalifikacja uzyskiwana w wyniku kształcenia:

- egzamin czeladniczy, w wyniku którego uczeń otrzymuje tytuł czeladnika
- TG.07. Sporządzanie potraw i napojów.

3. Sylwetka absolwenta

Absolwent kończący szkołę w zawodzie kucharz będzie przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie:

- sporządzania różnego rodzaju potraw, ciast, napojów i deserów z zastosowaniem
- narzędzi, maszyn i urządzeń
- obróbki wstępnej produktów (ręcznej, mechanicznej, termicznej)
- gastronomicznego rozbioru mięsa
- sporządzania potraw dla różnych diet
- przygotowania potraw, napojów i deserów podczas przyjęć okolicznościowych.

4. Kucharz znajdzie zatrudnienie w:

- placówkach otwartych (barach szybkiej obsługi, punktach gastronomicznych, restauracjach, kawiarniach, hotelach)
- zakładach zamkniętych (szpitalach, szkołach, przedszkolach, internatach, stołówkach zakładowych)
- będzie mógł założyć własny zakład gastronomiczny

5. Baza dydaktyczna i warunki kształcenia

Uczniowie jako pracownicy młodociani odbywają praktyczną naukę zawodu u pracodawców (2 dni w tygodniu w kl. I, 3 dni w tygodniu w kl. II i III).

Teoretyczne kształcenie zawodu odbywa się w każdym roku szkolnym na miesięcznych turnusach.