

EDUKACYJNE FORUM KWALIFIKACJI ZAWODOWYCH

MULTIMEDIALNY KATALOG ZAWODÓW

ZAWÓD: KUCHARZ

Program Operacyjny Kapitał Ludzki

Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty

Działanie 3.4 Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie

Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnianie uczenia się przez całe życie



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



ZADANIA ZAWODOWE



ŚRODOWISKO PRACY



MASZYNY I NARZĘDZIA

Sprawdź
swoją wiedzę



Wywiad
posłuchaj,
przeczytaj, zobacz



KUCHARZ



PREDYSPOZYCJE



WARUNKI FIZYCZNE



KARIERA ZAWODOWA



CZY WIESZ, ŻE ...?



LITERATURA

CZYM ZAJMUJE SIĘ **KUCHARZ**?

ZADANIA ZAWODOWE:

- przygotowywanie potraw i napojów,
- dekorowanie potraw i napojów,
- dekorowanie stołu oraz dobór odpowiedniej zastawy,
- racjonalne wykorzystanie produktów podczas przygotowywania posiłków.



JAKA JEST SPECYFIKA ŚRODOWISKA PRACY KUCHARZA?

Miejsce wykonywania pracy

Kucharz pracuje wewnątrz pomieszczeń – w kuchniach, w restauracjach, stołówkach czy jadłodajniach.

Charakter pracy



Osoba wykonująca ten zawód zazwyczaj pracuje indywidualnie. Ma także do pomocy zespół, który odpowiada za przygotowanie półproduktów do gotowania.

Kucharz może pracować w: restauracjach, barach, stołówkach, jadłodajniach czy firmach przygotowujących catering.



JAKA JEST SPECYFIKA ŚRODOWISKA PRACY KUCHARZA?

Możliwości zatrudnienia

Kucharz może pracować w: restauracjach, barach, stołówkach, jadłodajniach czy firmach przygotowujących catering.



Stanowiska pracy

- kucharz,
- pomoc kucharza,
- szef kuchni.



JAKA JEST SPECYFIKA ŚRODOWISKA PRACY KUCHARZA?



Czas pracy

Kucharz pracuje zazwyczaj w systemie 8-godzinnym. Zależnie od specyfiki firmy, może to być praca w systemie zmianowym. W razie nagłych potrzeb może być wzywany poza godzinami pracy.



Zarobki

Zarobki kucharza uwarunkowane są od jego umiejętności i doświadczenia oraz prestiżu miejsca, w którym pracuje. Pracownik może zarabiać od 2000 zł do 5000 zł miesięcznie brutto. Wszelkie dodatkowe zlecenia czy praca po godzinach są dodatkowo płatne (www.wynagrodzenia.pl).

Czynniki zagrażające zdrowiu

W pracy kucharza występuje szereg czynności zawodowych, które wiążą się z pewnym zagrożeniem dla zdrowia. Są to między innymi praca przy materiałach o wysokiej temperaturze, praca z wykorzystaniem ostrych narzędzi. Zadania zawodowe wykonywane są najczęściej w pozycji stojącej, co znacznie obciąża układ kostno-stawowy.



JAKICH MASZYN I NARZĘDZI UŻYWA KUCHARZ?



Kuchenka

podstawowe urządzenie w pracy kucharza
wykorzystywane do obróbki cieplnej dań.



Piekarnik

urządzenie wykorzystywane do obróbki cieplnej dań pieczonych.



Noże

ułatwiają pracę kucharza, służą do cięcia, siekania i krojenia.



Robot kuchenny

podstawowe urządzenie w pracy kucharza wykorzystywane do mieszania poszczególnych składników.



Szatkwonice

maszynki służące do rozdrabniania różnych produktów wykorzystywanych podczas gotowania.



Maszynki do mięs

maszynki służące do rozdrabniania mięsa.



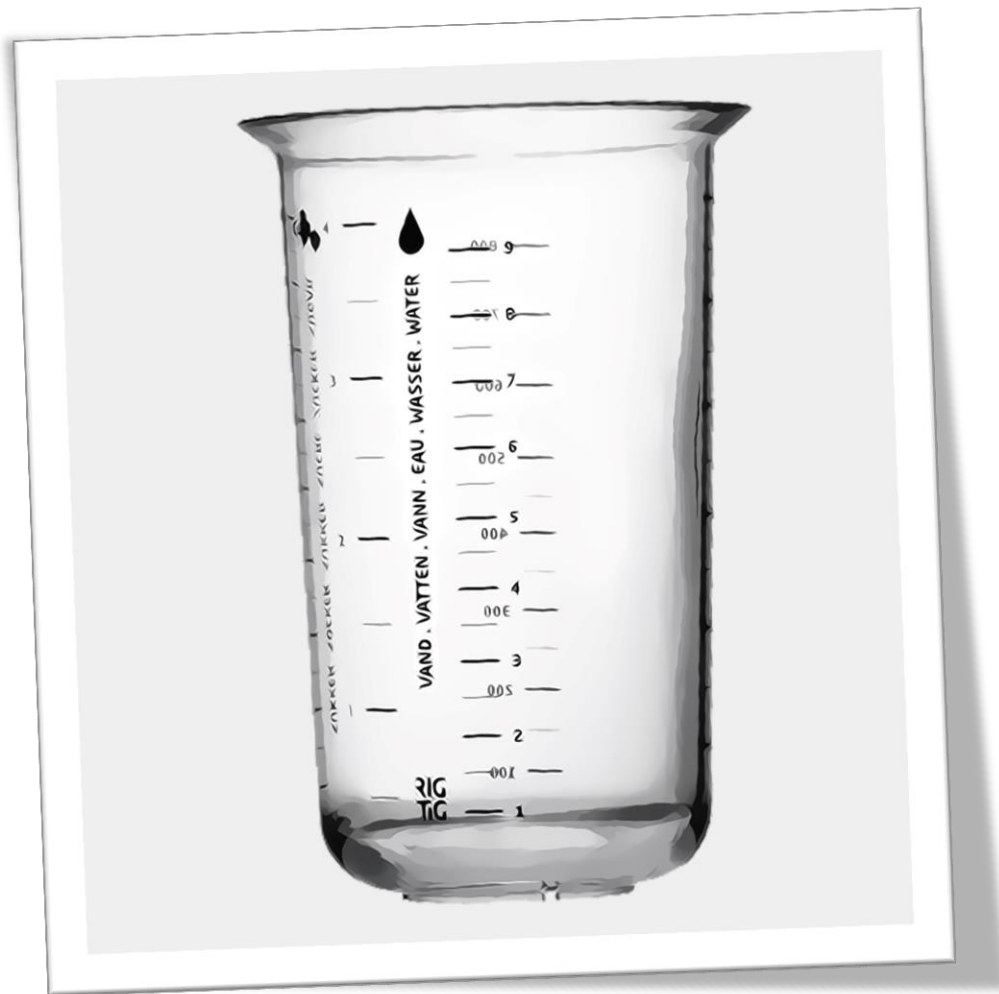
Naczynia kuchenne

naczynia, w których kucharz przygotowuje dania.



Miarki

pozwalają odmierzyć odpowiednią ilość produktu potrzebnego do sporządzenia dania.



JAKIE PREDYSPOZYCJE POWINIEN POSIADAĆ KUCHARZ?

Kucharz powinien interesować się sztuką kulinarną i gastronomią. Ważna jest podzielność uwagi i umiejętność skoncentrowania się na wykonywaniu kilku zadań jednocześnie. Istotna jest kreatywność w komponowaniu potraw, a także zmysł estetyczny przy ich dekorowaniu.

Konieczna jest umiejętność pracy w zespole, umiejętność delegowania zadań oraz pracy pod presją czasu.

Cechami niezbędnymi w tym zawodzie są:

- samodzielność,
- wytrwałość,
- odpowiedzialność,
- cierpliwość,
- zaradność,
- kreatywność,
- pomysłowość,
- uczciwość.



JAKIE WARUNKI FIZYCZNE SĄ NIEZBĘDNE W TYM ZAWODZIE?



- Osoba wykonująca ten zawód powinna cechować się dobrym zdrowiem. Ważna jest ogólna sprawność fizyczna oraz prawidłowa koordynacja wzrokowo-ruchowa.
- Dysfunkcje czy zaburzenia zdrowotne takie jak: upośledzenie umiarkowane i lekkie, zaburzenia kończyn dolnych i kończyn górnych, choroby kręgosłupa, choroby zakaźne, zaburzenia dużego stopnia narządów fizjologicznych, mogą utrudniać lub uniemożliwiać wykonywanie zadań zawodowych kucharza.



INFORMACJE DLA OSÓB Z NIEPEŁNOSPRAWNOŚCIĄ

Istnieje możliwość wykonywania zawodu przez osoby z niepełnością, o ile pozwalają jej na to warunki zdrowotne. Ostateczną decyzję o braku przeciwwskazań zdrowotnych do kształcenia w zawodzie podejmuje zawsze lekarz medycyny pracy.



JAK ZOSTAĆ KUCHARZEM?

GIMNAZJUM

Zasadnicza Szkoła Zawodowa - 3 lata
Egzamin potwierdzający kwalifikację T.6.

Kucharz

Istnieje możliwość uzyskania kwalifikacji na Kwalifikacyjnym Kursie Zawodowym.

JAKIE SĄ MOŻLIWOŚCI ROZWOJU W TYM ZAWODZIE?

Po zdaniu egzaminu maturalnego istnieje możliwość kontynuowania nauki na studiach wyższych. Przykładowe kierunki:

1. Studia wyższe zawodowe (licencjat), np. Hotelarstwo, Technologia żywności.

2. Studia wyższe uzupełniające (magister), np. Dietetyka, Zarządzanie.

3. Studia podyplomowe, np. Dekorowanie potraw.

4. Kursy i szkolenia kwalifikacyjne.



CZY WIESZ, ŻE...?

CIEKAWOSTKI



- W Polsce jest około 17 tysięcy restauracji.
- Gordon Ramsay jest uznawany za jednego z najlepszych kucharzy na Świecie.
- 20 października obchodzony jest Międzynarodowy Dzień Szefa Kuchni.
- Patronem kucharzy jest św. Wawrzyniec z Rzymu.
- Po sukcesie programów kulinarnych zawód kucharza cieszy się coraz większą popularnością.



CO CZYTAĆ?

LITERATURA FACHOWA



- Czasopismo: „Kuchnia Polska”,
- „Technologia gastronomiczna”, M. Konarzewska, B. Zielonka, M Konarzewska – Sokołowska,
- „Podstawy żywienia człowieka”, D. Czerwińska,
- „Kucharz małej gastronomii. Podstawy żywienia człowieka”, Opracowanie zbiorowe,
- „Normy żywienia człowieka”, Opracowanie zbiorowe.



BIBLIOGRAFIA



- Podstawa programowa kształcenia w zawodzie, Opracowano na podstawie dokumentu z dnia 7 lutego 2012 r.
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 23 grudnia 2011 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego z późn. zmianami.
- Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie CKE, <http://www.cke.edu.pl/index.php/informatory-left/egzamin-zawodowy>
- Materiały projektu „Poznaj swoje zainteresowania i świat szkolnictwa zawodowego”, www.gimnazjum2.lublin.pl/efs/prezentacja
- Strony internetowe szkół prowadzących kształcenie w zawodzie.
- „Podręcznik oceny zawodów z punktu widzenia różnych rodzajów niepełnosprawności. Zeszyty informacyjno-metodyczne doradcy zawodowego” (http://wupszczecin.home.pl/poradnik_gci/5_zeszyty_informacyjno_metodyczne/zeszyt_14.pdf).
- www.wynagrodzenia.pl (Raport Sedlak&Sedlak).



WYWIAD FILMOWY

Obejrzyj w Multimedialnym Katalogu Zawodów wywiad
z **KUCHARZEM**



SPRAWDŹ SWOJĄ WIEDZĘ - QUIZY

Zapoznałeś się z charakterystyką zawodu. Teraz sprawdź swoją wiedzę i predyspozycje do zawodu rozwiązując quizy interaktywne.

