

T.6 SPORZĄDZANIE POTRAW I NAPOJÓW



OPIS KWALIFIKACJI

W toku kształcenia uzyskuje się wiedzę i umiejętności z zakresu:

- zabezpieczania i przechowywania żywności
- przechowywania potraw i napojów
- sposobów łączenia poszczególnych składników potraw i napojów
- racjonalnego wykorzystania produktów żywnościowych
- wykorzystania przyrządów oraz urządzeń gastronomicznych
- prawa obrotu żywnością

CZYNNOŚCI ZAWODOWE

Zdobycie kwalifikacji uprawnia do:

- przygotowywania napojów i potraw
- korzystania z urządzeń gastronomicznych
- oceny jakości składników, z których przygotowuje się potrawy
- dobierania metod utrwalania produktów żywnościowych
- sporządzania przepisów kulinarnych
- dekorowania potraw i napojów
- dekorowania stołów i dobierania odpowiedniej zastawy stołowej



WARUNKI PRACY

- czas pracy: zazwyczaj 8 godzin dziennie, praca w systemie zmianowym
- strój roboczy/służbowy: wymagany - fartuch, czepik
- środowisko pracy: praca indywidualna, współpraca w zespole
- charakter pracy: praca umysłowa i fizyczna, praca stojąca
- miejsce wykonywania pracy: wewnątrz pomieszczeń (kuchnie)
- czynniki szkodliwe: wysoka temperatura
- narzędzia, urządzenia wykorzystywane w pracy: kuchenka, piekarnik, noże, robot kuchenny

MOŻLIWE MIEJSCA ZATRUDNIENIA

restauracje, kawiarnie, firmy cateringowe, bary szybkiej obsługi, bary mleczne, stołówki, jadłodajnie, barki, szkoły gastronomiczne, punkty usługowe



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



OŚRODEK
ROZWOJU
EDUKACJI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



CECHY DOBREGO PRACOWNIKA:

- pracowitość, sumienność, punktualność
- odpowiedzialność za powierzone obowiązki
- samodzielność, umiejętność organizacji pracy
- umiejętność pracy w zespole, komunikatywność
- zaangażowanie, konsekwencja, zdecydowanie
- spostrzegawczość, koncentracja
- podporządkowanie się regułom i normom
- odporność na stres
- ambicja, chęć zdobywania wiedzy

DODATKOWE PRZYDATNE UMIEJĘTNOŚCI:

- zainteresowania kulinarne
- kreatywność
- zmysł estetyczny

WYMAGANIA ZDROWOTNE:

- ogólnie dobry stan zdrowia
- ogólna sprawność manualna

PRZECIWWSKAZANIA ZDROWOTNE:

- zaburzenia dużego stopnia kończyn dolnych
- zaburzenia psychiczne
- choroby zakaźne
- upośledzenie w stopniu ciężkim
- zaburzenia dużego stopnia układu fizjologicznego
- stany depresyjne

„Polecam ten zawód osobom, które mają pasję i naprawdę chcą gotować. To ciężki zawód, w którym ciężko się wybić. Trzeba mieć to coś, by się wyróżnić. Jeżeli jednak masz pasję i chęć i wiesz, że gotowanie to Twoja droga, to zawód dla Ciebie.”

Sebastian, kucharz



ŚCIEŻKI UZYSKANIA I POTWIERDZANIA KWALIFIKACJI ORAZ MOŻLIWOŚCI DALSZEGO KSZTAŁCENIA

Gimnazjum

Zasadnicza szkoła zawodowa - 3 lata
Egzamin potwierdzający kwalifikację T.6

Kucharz

Technikum - 4 lata
Egzaminy potwierdzające kwalifikacje T.6, T.15

Technik
żywienia i usług
gastronomicznych

Kwalifikację T.6 można uzyskać na Kwalifikacyjnym Kursie Zawodowym (700 h)

PO ZDANIU EGZAMINU MATURALNEGO ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ KONTYNUOWANIA NAUKI MIĘDZY INNYMI NA STUDIACH WYŻSZYCH. PRZYKŁADOWE KIERUNKI ZWIĄZANE Z KWALIFIKACJĄ:

Technologia żywności i żywienia, Hotelarstwo, Towaroznawstwo, Dietetyka