



Profesjonalny kucharz to nie tylko znakomity rzemieślnik, ale także w wielu przypadkach prawdziwy artysta, który z przyrządzenia potrawy, czyni prawdziwą sztukę.

Prężnie rozwijająca się w Polsce gastronomia stwarza duże możliwości i sprawia, że *kucharz* to atrakcyjny i poszukiwany na rynku pracy zawód.



Umiejętności, jakie zdobędzie uczeń:

- klasyfikowanie żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;
- rozróżnianie systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- sporządzanie półproduktów oraz potraw i napojów z wykorzystaniem różnych metod i technik;
- poznanie zasad racjonalnej gospodarki żywnością;
- dobieranie metod utrwalania żywności.



Zajęcia dodatkowe

Nauka zawodu odbywa się w nowoczesnych, świetnie wyposażonych pracowniach technologii gastronomicznej. Uczniowie zdobywają nowe doświadczenia i umiejętności poprzez uczestniczenie z sukcesami w ogólnopolskich i międzynarodowych konkursach kulinarnych. Ponadto biorą udział w wielu warsztatach kulinarnych na terenie szkoły i poza nią.

Praktyki zawodowe	Szkoła organizuje praktyki zawodowe w miejscach, zapewniających rzeczywiste warunki pracy, właściwe dla nauczanego zawodu, w klasie drugiej jeden, w klasie trzeciej dwa razy w tygodniu. Uczniowie mają możliwość decydowani, w jakim obiekcie chcą odbywać praktyki.
Możliwości zatrudnienia	Restauracje, hotele, zakłady gastronomiczne typu zamkniętego, kawiarnie, catering, własna działalność gospodarcza w zakresie usług gastronomicznych.