



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.



<p>Umiejętności, jakie zdobędzie uczeń</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>Zajęcia dodatkowe</p>	<p>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.</p>
<p>Praktyki zawodowe</p>	<p>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.</p>
<p>Możliwości zatrudnienia</p>	<p>Restauracje, hotele, zakłady gastronomiczne typu zamkniętego, kawiarnie, catering, własna działalność gospodarcza w zakresie usług gastronomicznych.</p>