

SYNTEZA ZAWODU – KUCHARZ

Zajmuje się sporządzaniem różnego rodzaju potraw i dań, ciast oraz deserów, z zastosowaniem narzędzi, maszyn i urządzeń, w lokalach, zakładach gastronomicznych oraz przedsiębiorstwach zajmujących się przygotowywaniem i produkcją wyrobów oraz półproduktów kulinarnych. Serwuje gotowe potrawy, desery, ciasta, przekąski. Właściwie przechowuje sporządzone potrawy i dania, ciasta, desery



GŁÓWNE ZADANIA ZAWODOWE

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie kucharz powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie **kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań**:

- oceny jakości produktów,
- przechowywania żywności,
- obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy,
- obsługi sprzętu gastronomicznego,
- przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów,
- wydawania dań



WARUNKI PRACY

Po zdobyciu zawodu będziesz pracował/pracowała:

- w pomieszczeniach kuchennych – w pomieszczeniach tych często panuje wysoka temperatura powietrza, jak również duża wilgotność powietrza,
- samodzielnie lub w zespole,
- w większości w pozycji stojącej,
- w systemie jednozmianowym lub wielozmianowym (kucharz pracuje także w dni wolne od pracy, tj. w niedzielę i święta),
- wykorzystując specjalistyczne urządzenia mechaniczne i elektryczne,
- w środowisku narażonym na hałas.



PREFEROWANE W ZAWODZIE PREDYSPOZYCJE

W zawodzie kucharz preferowane są następujące predyspozycje:

1. w kategorii wymagań fizycznych

- ogólna wydolność fizyczna,
- dobra wytrzymałość i odporność na zmęczenie,
- sprawność zmysłu smaku, węchu, dotyku,
- sprawność narządu wzroku, słuchu,
- sprawność układu kostno-stawowego, oddechowego, krążenia.

2. w kategorii sprawności sensomotorycznych

- zdolność koncentracji uwagi na czynnościach, które wykonuje,
- dobra koordynacja wzrokowo-ruchowa,
- ostrość i pamięć smakowa, dotykowa, węchowa,
- rozróżnianie barw,
- spostrzegawczość,
- zmysł równowagi,
- zręczność rąk i palców.

3. w kategorii sprawności i zdolności

- zdolności manualne i plastyczne,
- podzielność uwagi,
- łatwość przechodzenia od jednej czynności do drugiej,
- kreatywne myślenie,
- wycucie estetyczne,
- współdziałanie i współpraca w grupie,
- zdolności organizacyjne

4. w kategorii cech osobowościowych

- nawyk czystości,
- gotowość do poszerzania wiedzy,
- odpowiedzialność i rzetelność,
- systematyczność,
- sumienność i punktualność,
- gotowość do pracy w szybkim tempie,
- chęć poszerzania wiedzy



PRZECIWWSKAZANIA DO ROZPOCZĘCIA PRACY

I KSZTAŁCENIA W DANYM ZAWODZIE LUB SZKOLE

Do przeciwwskazań wykonywania zawodu kucharz należą:

- nosicielstwo chorób zakaźnych i pasożytniczych,
- choroby serca,
- przewlekłe schorzenia płuc, górnych dróg oddechowych oraz układu pokarmowego i układu krążenia,

- wysoka krótkowzroczność i nierozpoznawanie barw,
- zaburzenia zmysłu węchu, smaku, dotyku i słuchu,
- przewlekłe choroby skóry (szczególnie rąk),
- zaburzenia świadomości i napady drgawkowe,
- zaburzenia sprawności kończyn górnych i dolnych,
- skrzywienie kręgosłupa i płaskostopie II° i III°,
- zaburzenia równowagi oraz koordynacji wzrokowo-ruchowej,
- wady wymowy utrudniające kontakt z otoczeniem,
- alergie pokarmowe.



TYPOWE DLA ZAWODU MIEJSCA PRACY

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie kucharz może podejmować pracę w:

- zakładach gastronomicznych typu żywieniowego: restauracjach, gospodach i karczmach regionalnych, wagonach restauracyjnych i restauracjach, stołówkach szkolnych, przedszkolnych, akademickich, szpitalnych, domów opieki społecznej, domów dziecka,
- zakładach gastronomicznych typu uzupełniającego: kawiarniach, cukierniach, piwiarniach, pubach, barach szybkiej obsługi, aperitif, przekąskowych, bistro, sieciowych,
- zakładach branży turystycznej i wypoczynkowej: hotelach, statkach rejsowych, obiektach SPA, ośrodkach wypoczynkowych, pensjonatach
- punktach gastronomicznych: bufetach turystycznych, żeglugowych, wagonowych, smażalniach, pierogarniach, pizzeriach,
- firmach oferujących organizację imprez okolicznościowych (wesela, urodziny, dyskoteki),
- firmach cateringowych,
- produkcyjnych zakładach zajmujących się produkcją wyrobów, półproduktów kulinarnych i spożywczych.



TYPOWE DLA ZAWODU STANOWISKA PRACY

Do typowych stanowisk pracy w tym zawodzie należą:

- kucharz (młodszy kucharz)
- garmażer
- cukiernik
- pomoc kuchenna
- szef kuchni.



PLUSY I MINUSY ZAWODU

PLUSY ZAWODU	MINUSY ZAWODU
• stałe zapotrzebowanie rynku pracy na kucharzy, a zwiększone w okresie wakacyjnym, urlopowym, świątecznym, • możliwość ciągłego doskonalenia zawodowego poprzez poznawanie nowych technologii oraz urządzeń produkcyjnych, • możliwość udziału w branżowych szkoleniach organizowanych m.in. przez producentów żywności, urządzeń, • bezpośredni kontakt z nowoczesnym procesem produkcyjnym i nowymi technologiami, • możliwość korzystania z nowoczesnych sprzętów najwyższej jakości, • wykonywanie pracy na różnorodnych surowcach, • wykonywanie zamówień dla klientów indywidualnych, • możliwość podjęcia pracy za granicą, • możliwość założenia własnej działalności gospodarczej w zakresie usług gastronomicznych.	• praca wymagająca ciągłego stania lub chodzenia, wykonywania wielu czynności manualnych, • praca w pomieszczeniach zamkniętych o wysokiej temperaturze i wilgotności powietrza, • praca pod presją czasu, • często praca w systemie zmianowym, w godzinach popołudniowych i nocnych, w weekendy i dni świąteczne, • często praca po 10 -12 godzin, • kontakt z ostrymi krawędziami i nożami, • kontakt z gorącymi powierzchniami i produktami, • roszczeniowi klienci.

Źródło:

1. Zintegrowana Platforma Edukacyjna , [25.11.2024r]