

Nazwa: Kucharz

Kod: 512001

Synteza: Sporządza różnego rodzaju potrawy, ciasta, napoje i desery z zastosowaniem narzędzi, maszyn i urządzeń w zakładach gastronomicznych i przedsiębiorstwach zajmujących się przygotowywaniem i produkcją wyrobów i półproduktów kulinarnych.

Zadania zawodowe: obliczanie wartości odżywczej i energetycznej potraw;  
pobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnych;  
zabezpieczanie przed zepsuciem surowców, półproduktów i wyrobów gotowych;  
ocena surowców, półproduktów i wyrobów gotowych i właściwe gospodarowanie nimi;  
obróbka wstępna surowców (ręczna, mechaniczna, termiczna);  
gastronomiczny rozbiór mięsa różnych zwierząt;  
wykonywanie różnymi technikami i metodami - zgodnie z normami surowcowymi - różnych asortymentów potraw z warzyw, owoców i grzybów, mleka i przetworów, jaj, mięsa zwierząt rzeźnych i przetworów mięsnych, dziczyzny, drobiu, ryb oraz potraw z podrobów, potraw półmięsnych i jarskich, wyrobów garmażeryjnych;  
posługiwanie się narzędziami, maszynami i urządzeniami przy przygotowywaniu potraw i napojów oraz bieżąca konserwacja tych urządzeń;  
wykańczanie, porcjowanie, dekorowanie i estetyczne wydawanie wyrobów kulinarnych;  
sporządzanie potraw kuchni regionalnych, kuchni polskiej i innych narodów oraz podstawowych potraw dla różnych diet;  
przygotowywanie potraw, napojów i deserów na przyjęcia okolicznościowe;  
utrzymywanie na bieżąco czystości na stanowisku pracy (mycie, wyparzanie, suszenie i polerowanie naczyń oraz sprzętu kuchennego), a także porządkowanie pomieszczeń produkcyjnych po zakończeniu pracy;  
przestrzeganie przepisów bhp i ppoż. obowiązujących w zakładach żywienia zbiorowego;  
stosowanie zasad działań marketingowych w działalności gastronomicznej.