



KUCHARZ

W trakcie nauki uczeń nabędzie umiejętności:

- ♦ przygotowywania i dekoracji potraw oraz napojów,
- ♦ stosowania receptur gastronomicznych,
- ♦ układania i oceny jadłospisów,
- ♦ organizacji imprez okolicznościowych i usług cateringowych,
- ♦ współpracy w zespole,
- ♦ obsługi specjalistycznych programów komputerowych,
- ♦ prowadzenia własnej działalności gospodarczej,
- ♦ planowania i kalkulowania kosztów produkcji,
- ♦ wykorzystywania nowoczesnych urządzeń gastronomicznych do przygotowywania i serwowania potraw.

Innowacja

KREATYWNY GASTRONOM

Innowacja przeznaczona jest dla uczniów klas branżowej szkoły I stopnia w zawodzie kucharz. Głównym jej celem jest umożliwienie młodzieży zdobycia wiadomości i umiejętności z zakresu kelnerstwa - barmaństwa - baristyki.

Uczniowie w czasie zajęć uczą się:

- ♦ nakrywania stołu, serwowania potraw i napojów oraz obsługi gości w restauracji,
- ♦ sporządzania koktajli,

- ♦ obsługi ekspresu i przygotowywania różnych rodzajów kaw,
- ♦ współpracy w zespole,
- ♦ komunikacji interpersonalnej,
- ♦ obsługi specjalistycznych programów komputerowych.

Wszystkie podjęte działania zagwarantują uczniom wysoki poziom kształcenia i zwiększą możliwość znalezienia zatrudnienia. Współczesna gastronomia jest branżą ciągle rozwijającą się i oczekującą od pracowników szerokiego wachlarza umiejętności. Jest to szczególnie istotne w mniejszych zakładach gastronomicznych, gdzie od pracownika wymaga się szerokiego zakresu kwalifikacji. Innowacja zapewnia zdobycie wiadomości i przygotowania zawodowego wychodzących poza ramy obowiązującego programu nauczania

Zajęcia praktyczne organizuje szkoła we własnych pracowniach szkolnych, restauracjach i innych placówkach gastronomicznych na terenie miasta pod kierunkiem nauczyciela.

Możliwości zatrudnienia:

- ♦ wszelkiego rodzaju podmioty gospodarcze zajmujące się prowadzeniem działalności gastronomicznej: bary szybkiej obsługi, punkty małej gastronomii, szpitale, szkoły,
- ♦ przedszkola, internaty,
- ♦ stołówki prowadzone przez zakłady pracy,
- ♦ restauracje, kawiarnie, hotelowe zakłady gastronomiczne.

Uzyskasz następującą kwalifikację zawodową:

TG.07 Sporządzanie potraw i napojów

Absolwent branżowej szkoły I stopnia może kontynuować naukę w branżowej szkole II stopnia.

PATRONAT NAUKOWY



Państwowa Wyższa
Szkoła Zawodowa
im. Stanisława Piłonia
w Krośnie

PARTNERZY



Cech Rzemiosł Różnych w Krośnie