



SOSWdN im. Janusza Korczaka, Kraków, ul. Grochowa 19

Zawód: **KUCHARZ MAŁEJ GASTRONOMII**

Kucharz powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych: przechowywania żywności, sporządzania potraw i napojów oraz wykonywania czynności związanych z ekspedycją potraw i napojów.

W zakładzie gastronomicznym kucharz przyjmuje surowce żywnościowe i zabezpiecza je przed zepsuciem, w odpowiedni sposób je magazynując lub utrwalając. Ocenia i dobiera żywność przeznaczoną do produkcji. Przeprowadza obróbkę wstępną i przygotowuje półprodukty do obróbki cieplnej. Stosuje różne metody obróbki cieplnej do obróbki surowców i półproduktów, ale także do ekspedycji potraw, wykorzystuje nowoczesne urządzenia gastronomiczne.

Wykańcza potrawy i napoje oraz porcuje je do odpowiednich naczyń, stosując aktualne trendy w zakresie aranżacji potraw i napojów. Wykonując swoje zadania zawodowe dba o właściwe bezpieczeństwo zdrowotne sporządzanych potraw i napojów, przestrzegając procedur obowiązujących w gastronomii.

Przestrzega także zasad racjonalnego żywienia. Stale aktualizuje swoją wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe szczególnie w zakresie towaroznawstwa żywności i nowych technologii stosowanych w gastronomii. Obsługuje programy komputerowe do prowadzenia gospodarki magazynowej i do rejestrowania zamówień kelnerskich. Kucharz może sporządzać potrawy dietetyczne oraz regionalne i z kuchni obcych narodów.

Zajmuje się także przygotowywaniem pełnych posiłków, zarówno codziennych jak i okolicznościowych; przygotowuje również potrawy i napoje na przyjęcia, dbając o wysoki standard swoich usług. Miejscem pracy kucharza najczęściej są zakłady gastronomiczne typu otwartego i zamkniętego, w tym restauracje hotelowe i gastronomia sieciowa oraz firmy cateringowe, ale również gastronomia na statkach lub w innych środkach transportu itp.

Kucharz małej gastronomii może znaleźć pracę w tych samych zakładach gastronomicznych co technik żywienia i usług gastronomicznych, jednak różnica będzie polegała na zajmowaniu innych stanowisk pracy – częściej bezpośrednio przy produkcji potraw i napojów, a więc przy procesach technologicznych.