

KUCHARZ

Sweet Decor - zdobienie ciast i deserów

Kucharz zajmuje się przygotowywaniem potraw pochodzących z różnych stron świata, ciast, deserów, ich dekorowaniem oraz układaniem menu. Praca kucharza to codziennie nowe wyzwania i możliwości. Obecnie to kucharz kreuje renomę restauracji, co przekłada się na satysfakcję i dobre wynagrodzenie.

Przedmioty ogólnokształcące i zawodowe oraz zajęcia praktyczne odbywają się w szkole.



ABSOLWENT BĘDZIE PRZYGOTOWANY DO WYKONYWANIA NASTĘPUJĄCYCH ZADAŃ ZAWODOWYCH:

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

W zawodzie tym można zdobyć 1 kwalifikację:

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań.

Przedmioty punktowane: *język polski, matematyka, biologia, chemia.*

