



KUCHARZ

Symbol cyfrowy zawodu: **512001** Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji: **III**

Opis zawodu

Kucharz to artysta i rzemieślnik smaku, którego głównym zadaniem jest profesjonalne przygotowywanie różnorodnych potraw, dań zimnych i gorących oraz deserów. Zawód ten wymaga nie tylko umiejętności kulinarnych, ale także wiedzy z zakresu towaroznawstwa, zasad racjonalnego żywienia oraz rygorystycznych norm higieniczno-sanitarnych. Kucharz odpowiada za cały proces powstawania dania – od oceny jakości surowców, przez ich obróbkę, aż po estetyczne wydanie gotowego posiłku.

Główne zadania i czynności zawodowe

- **Przygotowywanie potraw:** Przyrządzanie dań zimnych, gorących oraz podstawowych deserów z zachowaniem walorów smakowych i odżywczych.
- **Gospodarka surowcami:** Ocena jakości produktów spożywczych oraz ich właściwe przechowywanie w celu zapobiegania psuciu się żywności.
- **Obróbka kulinarna:** Wykonywanie obróbki wstępnej i cieplnej produktów oraz przygotowanie stanowiska pracy.
- **Obsługa technologii:** Wykorzystywanie nowoczesnego sprzętu i urządzeń gastronomicznych (piece konwekcyjne, roboty kuchenne, urządzenia do sous-vide).
- **Ekspedycja dań:** Estetyczne wykańczanie i wydawanie dań zgodnie ze standardami zakładu gastronomicznego.

Ścieżki edukacyjne i kwalifikacje

Zawód kucharza opiera się na jednej kluczowej kwalifikacji:

1. HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań.

Dostępne drogi uzyskania zawodu:

- **Branżowa szkoła I stopnia:** 3-letni cykl nauki kończący się egzaminem zawodowym lub egzaminem czeladniczym.
- **Kwalifikacyjne Kursy Zawodowe (KKZ):** Możliwość zdobycia kwalifikacji HGT.02 przez osoby dorosłe w trybie pozaszkolnym.

Wymagania i predyspozycje

- **Kreatywność i poczucie smaku:** Niezbędne do tworzenia nowych receptur i atrakcyjnego prezentowania dań.
- **Dokładność i cierpliwość:** Kluczowe w precyzyjnym odmierzaniu składników i dekorowaniu potraw.
- **Odporność na stres:** Praca w kuchni odbywa się pod dużą presją czasu, szczególnie w godzinach szczytu.
- **Dobra organizacja i podzielność uwagi:** Umiejętność koordynowania przygotowania wielu dań jednocześnie.
- **Wysoka kultura osobista i komunikatywność:** Ważne w pracy zespołowej oraz w kontaktach z gośćmi (np. w kuchniach otwartych).

Warunki pracy

- **Miejsce pracy:** Kuchnie w restauracjach, hotelach, barach, stołówkach, firmach cateringowych oraz na statkach i promach.
- **Charakter pracy:** Praca fizyczna, wymagająca sprawności ruchowej, wykonywana w specyficznym mikroklimacie (wysoka temperatura, wilgotność). Często wiąże się z pracą w systemie zmianowym oraz w weekendy i święta.
- **Narzędzia:** Noże kucharskie, naczynia, specjalistyczne urządzenia do obróbki termicznej, wagi elektroniczne oraz systemy zamówień (POS).

Perspektywy zatrudnienia

- **Restauracje i hotele:** Od lokali typu *fine dining* po popularne sieciówki.
- **Catering i diety pudełkowe:** Prężnie rozwijający się sektor nowoczesnych usług żywieniowych.
- **Gastronomia zbiorowa:** Stołówki szkolne, zakładowe, szpitalne.
- **Statki pasażerskie i platformy:** Możliwość pracy w charakterze kucharza okrętowego.
- **Własna działalność:** Prowadzenie własnego lokalu gastronomicznego, food trucka lub usług osobistego kucharza (*personal chef*).