ZESPÓŁ SZKÓŁ IM. EMILII SUKERTOWEJ-BIEDRAWINY W MALINOWIE

Szkoła branżowa w powiecie działdowskim kształcąca w zawodzie: kucharz

Zespół Szkół im. Emilii Sukertowej-Biedrawiny w Malinowie, Malinowo 10.
13-200 Działdowo, telefon 23/6974163, mail: sekretariat@malinowo.org,
strona internetowa: https://zsmalinowo.edupage.org/

Branżowa Szkoła I stopnia; informacje ogólne

1. Kto podejmuje naukę w BSI stopnia?

Warto zastanowić się jaką szkołę wybrać, jakie uczeń ma predyspozycje zawodowe, jakie przeciwskazania do wykonywania danego zawodu, jaką BSI wybrać	**Naukę podejmuje uczeń posiadający świadectwo ukończenia szkoły podstawowej**	Celem nauki jest przygotowanie ucznia do wybranego zawodu, a następnie płynne wejście na rynek pracy	Wybierając ten typ szkoły należy nastawić się nad zdobyciem umiejętności praktycznych potrzebnych w pracy, które będą stanowiły duży atut na rynku pracy

2. Gdzie się uczyć?

3. Ważne informacje:

- Nauka w *Branżowej Szkole I stopnia* trwa 3 lata.
- Obejmuje kształcenie ogólne (w szkole) i zawodowe teoretyczne (w szkole lub na turnusach kształcenia teoretycznego), a kształcenie zawodowe praktyczne tzw. zajęcia praktyczne – w szkole lub u pracodawcy.
- W BSI stopnia uczeń zdobywa jedną kwalifikację, zgodnie z wybranym zawodem szkolnictwa branżowego. Uczeń w *Branżowej Szkoły I stopnia* przystępuje do egzaminu zawodowego z jednej kwalifikacji – uzyska świadectwo potwierdzające kwalifikację = dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe, a także ma poziom wykształcenia: zasadnicze branżowe. Egzamin zawodowy w wyznaczonym miejscu: szkole, ośrodku egzaminacyjnym, cechu rzemiosł różnych.
- Absolwenci *Branżowej Szkoły I Stopnia,* mogą podjąć **pracę** lub **wybrać dalszą ścieżkę edukacyjno-zawodową**: mogą kontynuować naukę w *Branżowej Szkoły II stopnia* (2 lata nauki) w celu uzyskania dyplomu dla technika oraz uzyskania wykształcenia średniego branżowego, można przystąpić do matury,
  lub mogą wybrać *Liceum Ogólnokształcące dla Dorosłych lub KKZ.*

Obejrzyjmy: Jak wybrać szkołę ponadpodstawową? https://mapakarier.org/blog/112/jak-wybrac-szkole-ponadpodstawowa-cz-1-roznice-miedzy-liceum-technikum-a-szkola-branzowa/

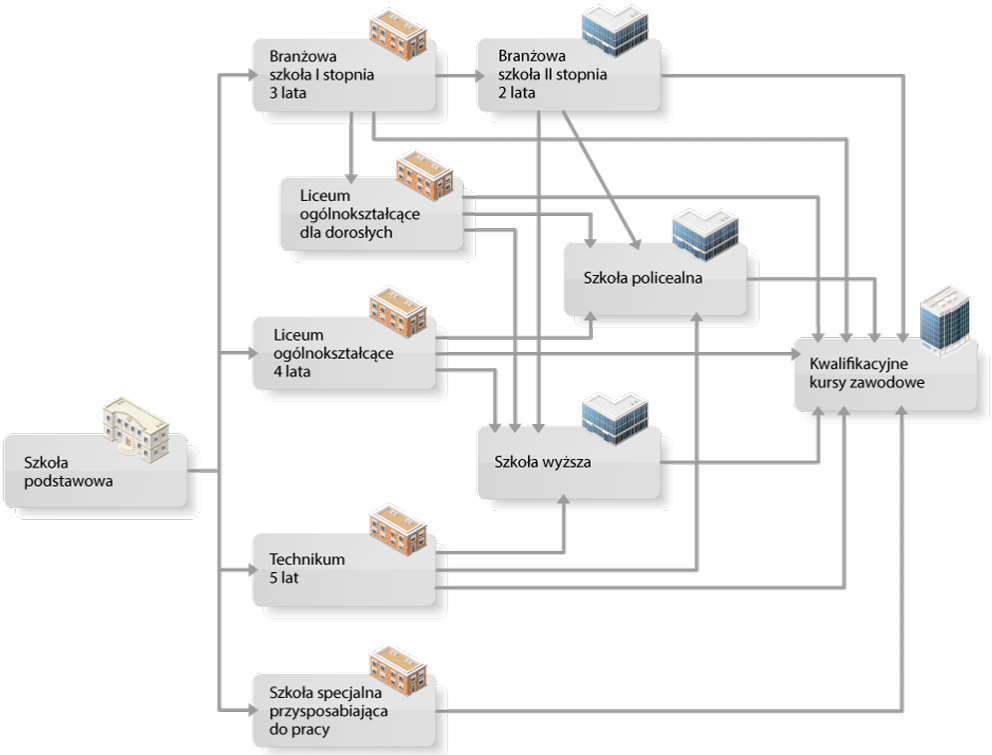
Informacja zawodowa

Synteza zawodu

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.

Kucharz bezpośrednio polega szefowi zmiany w kuchni, do jego obowiązków należy przygotowywanie oraz wydawanie potraw gorących i dań garmażeryjnych zgodnie z obowiązującą recepturą. Kucharz powinien przestrzegać obowiązujących norm w zakresie porcjowania, wysokiej jakości, estetyki i higieny wydawanych posiłków. W czasie produkcji obowiązuje go oszczędne zużytkowanie surowców, natychmiastowe eliminowanie surowców niepełnowartościowych, oraz zgłaszanie nieprawidłowości szefowi zmiany. Kucharz powinien dbać o oszczędne i racjonalne użytkowanie sprzętu, energii elektrycznej i gazu, dbać o higienę osobistą oraz czystość i estetykę własnego stanowiska pracy.

System kształcenia w Polsce



Kwalifikacje zawodowe

Kwalifikacja HGT.02
Przygotowanie i wydawanie dań

Zawód: kucharz

- zawód jednokwalifikacyjny

Kwalifikacje w zawodzie nabywa się w szkole według programu nauczania uwzględniającego podstawę programową kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego, w zakresie wybranej kwalifikacji przypisanej do zawodu: kucharza.

Egzamin zawodowy w zakresie danej kwalifikacji w zawodzie przeprowadzany jest w określonym terminie dla uczniów szkoły. Egzamin zawodowy jest prowadzony przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne (OKE).

Do zawodu kucharz (kwalifikacja pełna) przypisany jest III poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji (PRK).

Predyspozycje zawodowe

W zawodzie kucharza preferowane są następujące predyspozycje: komunikatywność; spostrzegawczość; kreatywność; cierpliwość; subtelność; dokładność; odporność emocjonalna; elastyczność i otwartość na zmiany; gotowość do ciągłej nauki; wysoka kultura osobista; samodzielność; podzielność uwagi; gotowość do pracy w szybkim tempie; łatwość przechodzenia z jednej czynności do drugiej; wytrzymałość na długotrwały wysiłek fizyczny; zdolność radzenia sobie z emocjami klientów i presją otoczenia; gotowość do pracy w różnych warunkach środowiskowych.

Przeciwskazania do wykonywania zawodu

Do przeciwwskazań wykonywania zawodu kucharza należą: zaburzenia smaku i węchu, krótkowzroczność powyżej 4,0 D, nieprawidłowe widzenie barw, zaburzenia równowagi i świadomości, choroby skóry części odkrytych ciała, boczne skrzywienie kręgosłupa, płaskostopie, żylaki kończyn dolnych, choroby alergiczne, przewlekłe choroby układu oddechowego, przewlekłe choroby układu krążenia.

Zadania zawodowe

Uczeń szkoły jest przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych - w zakresie kwalifikacji HGT. 02. Przygotowanie i wydawanie dań:

a. oceniania jakości produktów;
b. przechowywania żywności;
c. obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy;
d. obsługi sprzętu gastronomicznego;
e. przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów;
f. wydawania dań.

Dodatkowe umiejętności zawodowe

Szkoła oferuje uczniom nabycie dodatkowych uprawnień zawodowych w zakresie wybranego zawodu w formie dodatkowych umiejętności zawodowych lub kwalifikacji rynkowych funkcjonujących w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji.

W szkole przygotowanie do nabycia dodatkowych umiejętności zawodowych, dodatkowych uprawnień zawodowych przez uczniów odbywa się w ramach dodatkowych przedmiotów zawodowych lub dodatkowych kursów zawodowych, np. produkcja wyrobów cukierniczych, produkcja wyrobów piekarniczych, obsługa kelnerska gościa, kurs barmański, kurs baristy, kurs carvingu.

Plusy zawodu

- możliwość pracy zarówno w dużych, jak i mniejszych miejscowościach oraz regionach atrakcyjnych turystycznie,
- możliwość pracy w obiektach wyjątkowych pod względem: lokalizacji, architektury, wystroju wnętrza czy wyposażenia,
- możliwość wykonywania nierutynowej pracy ze względu na atrakcyjność i różnorodność codziennych zadań,
- bezpośredni kontakt z ludźmi,
- praca w zespole,
- możliwość poznawania ciekawych ludzi,
- możliwości rozwoju zawodowego i awansu w ramach struktury branży,
- znaczne zapotrzebowanie na kucharzy na rynku pracy polskim i międzynarodowym,
- możliwość ciągłego doskonalenia zawodowego poprzez udział w szkoleniach (także międzynarodowych), konferencjach, targach branżowych.

Warunki pracy

Po zdobyciu zawodu będziesz pracował: w restauracjach, kawiarniach, zakładach gastronomicznych, jadłodajniach, czy stołówkach, w zespole, w pozycji stojącej, ale także siedzącej oraz wymagającej przemieszczania się, może być to praca w systemie zmianowym, także w porach nocnych, okresie weekendowym i świątecznym, niekiedy w warunkach zwiększonego hałasu lub natężenia światła.

Miejscem pracy kucharza są pomieszczenia kuchenne. Uciążliwa w tym zawodzie może być utrzymująca się przy kuchni wysoka temperatura powietrza, jak również duża wilgotność powietrza i hałas spowodowany pracą urządzeń.

Kucharz utrzymuje najczęściej kontakty z pomocnikami i kelnerami - np. udziela rad czy konsultuje listę przygotowanych dań. Praca kucharza w zależności od tego, gdzie się odbywa, może być ściśle lub okresowo nadzorowana. Kucharz odpowiada za wyposażenie kuchni, za bezpieczeństwo i zdrowie ludzi, współpracowników. W pracy obowiązuje go ubranie robocze, a przy szczególnych okazjach reprezentacyjne.

Typowe dla zawodu miejsca i stanowiska pracy

Absolwent naszej szkoły kształcącej w zawodzie kucharz może podejmować pracę jako:

- pomoc kuchenna,
- może pełnić rolę podwalonego mistrza,
- szef kuchni, kucharz w restauracjach, hotelach, pensjonatach, zakładach żywienia zbiorowego, gospodarstwach agroturystycznych i innych,
- mistrz sztuki kulinarnej,
- pracownik firmy cateringowej,
- pracownik ruchomej bazy gastronomicznej, lotniczej, morskiej, kolejowej.

Sytuacja zawodu na rynku pracy

Branża gastronomiczna jest jedną z wciąż rozwijających się, a zapotrzebowanie na wykwalifikowanych kucharzy jest stałe. Kucharz bez doświadczenia najczęściej może podjąć pracę jako pomoc kuchenna, a potem pokazując swoje doświadczenie zawodowe może zdobywać szersze stanowiska: może też znaleźć zatrudnienie w renomowanych restauracjach, zakładach gastronomicznych, pubach, czy barach szybkiej obsługi.

Obejrzyjmy:

1. Jak wygląda praca kucharza? https://www.youtube.com/watch?v=ERQC6tOJ6Rg
2. Zawód: kucharz: https://www.youtube.com/watch?v=9NThSu5kU58

Netografia

1. Mapa karier: Jaką szkołę ponadpodstawową wybrać?, prezentacja https://mapakarier.org/blog/112/jak-wybrac-szkole-ponadpodstawowa-cz-1-roznice-miedzy-liceum-technikum-a-szkola-branzowa/
2. Barometr zawodów dla powiatu działdowskiego, grafika https://dzialdowo.praca.gov.pl/documents/1717613/3976576/barometr%20zawod%C3%B3w%202023%20powiat%20dzia%C5%82dowski/dfbaeff9-abbe-4368-96ad-c99e2be65340?t=1673854595372