

Kwalifikacja T.6 - Sporządzanie potraw i napojów.

Kwalifikacja wchodzi w skład zawodu *kucharz* i *technik żywienia i usług gastronomicznych*.

Aby brać udział w kursie i uzyskać zaświadczenie o ukończeniu kursu i świadectwo z kwalifikacji wystarczy mieć ukończone gimnazjum lub ośmioletnią szkołę podstawową.

Aby uzyskać tytuł zawodowy należy mieć ukończoną minimum zasadniczą szkołę zawodową.

W ramach tej kwalifikacji nauczysz się wykonywania zadań kucharza m.in. takich jak:

- organizowanie produkcji gastronomicznej,
- wykonywanie różnymi technikami i metodami potraw, napojów, półproduktów kulinarnych,
- stosownie do potrzeb dobieranie i posługiwanie się narzędziami i sprzętem zmechanizowanym,
- ocenianie jakości surowców, półproduktów i gotowych potraw,
- przechowywanie środków spożywczych,
- dobieranie zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów,
- przestrzeganie zasad BHP.

Praca w tym zawodzie to zazwyczaj praca zespołowa wymagająca umiejętności pracy w grupie, zamiłowania do ładu i porządku. Charakter tej pracy wymaga odporności na wysokie temperatury, dużą wilgotność, pracę w pozycji stojącej w godzinach popołudniowych i nocnych w dni robocze jak i weekendy i święta.

Gdzie można znaleźć pracę ?

Najbardziej oczywistymi miejscami pracy są *restauracje, bary, gospody, karczmy, jadalnie, cukiernie, stolówki, szpitale, sanatoria, domy wypoczynkowe*. Chętnie widziani są kucharze ze względu na wiedzę, umiejętności i uprawnienia w zakładach produkcyjnych *branży spożywczej*. Osoby z tymi kwalifikacjami obdarzone zmysłem organizacyjnym, pewną odwagą i pracowitością mogą pokusić się na prowadzenie *własnej działalności gospodarczej*.