

Kucharz

Kod zawodu: 213203

wg Klasyfikacji Zawodów i Specjalności MRPiPS



Kucharz jest osobą, która zawodowo zajmuje się przygotowaniem tradycyjnych potraw kuchni polskiej, jak i pochodzących z różnych stron świata oraz dań dostosowanych do indywidualnych wymagań klientów i rodzaju okoliczności. Jest to zawód, który wymaga od osób, które go wykonują, talentu kulinarnego i pasji, bowiem tylko one gwarantują sukces w zawodzie. Kucharz z pasją potrafi przygotować wykwintne posiłki, które będą wyglądały jak małe dzieła sztuki.

Zadania i czynności robocze

Głównym zadaniem kucharza jest odpowiedni dobór surowców i półproduktów celem przygotowania smacznych i zdrowych potraw, ciast, deserów i napojów. Dokonuje on jakościowej oceny składników i wykonuje obróbkę ręczną, mechaniczną i termiczną surowców. Do jego obowiązków należy

także obsługa urządzeń kuchennych, dbałość o ich czystość i należytą konserwację. Zadaniem kucharza jest pomoc innym pracownikom w przygotowywaniu potraw i dań. Dodatkowo może być odpowiedzialny za stałe pobieranie próbek gotowych produktów do kontrolnych badań sanitarnych.

Doświadczony kucharz na stanowisku szefa kuchni, dodatkowo nadzoruje proces produkcji, wykonuje wszelkie czynności związane z rozliczaniem dostaw i zarządzaniem, zajmuje się ustalaniem menu, opracowaniem programu działań i harmonogramu dla pracowników.

Środowisko pracy

Materialne środowisko pracy

Miejscem pracy kucharzy są: restauracje, hotele, stołówki, ośrodki wypoczynkowe, pokłady statków, cukiernie, stołówki szkolne, szpitalne, akademickie. Kucharz może także prowadzić działalność cateringową i obsługiwać prywatne imprezy. Kucharz pracuje w warunkach uciążliwych, w pomieszczeniach o wysokiej temperaturze i wilgotności powietrza, ma kontakt z gorącymi powierzchniami i produktami, z ostrymi krawędziami i nożami, śliską i mokną nawierzchnią.

Społeczne środowisko pracy

Kucharz przygotowuje różnorodne potrawy pracując najczęściej w zespołach 3-6 osobowych. Zawód wymaga wysokich umiejętności pracy w grupie, podporządkowania szefowi kuchni i wykonywania jego poleceń oraz dbałości o ład i porządek na stanowisku pracy przy ścisłym przestrzeganiu przepisów BHP.

Organizacyjne środowisko pracy

Praca kucharza odbywa się w stałych godzinach, w systemie zmianowym. Najczęściej pracuje 6-9 godzin dziennie, choć zdarza się pracować dłużej, szczególnie w sytuacji przygotowywania przyjęć okolicznościowych, bankietów. Godziny pracy mogą też ulec wydłużeniu w sezonie turystycznym z uwagi na zwiększoną liczbę klientów korzystających z usług gastronomicznych. Kucharz przez większą część dnia pracuje na stojąco, w pomieszczeniach, gdzie panuje wysoka temperatura, duża wilgotność powietrza, hałas. Praca kucharza wymaga chodzenia oraz podnoszenia i przenoszenia ciężkich naczyń.

Wymagania psychologiczne

Zawód ten wymaga dobrego stanu zdrowia, zainteresowania zawodem, uczciwości, umiejętności pracy w zespole i szybkiego podejmowania decyzji. Ważne są także samodzielność, odpowiedzialność, kreatywność, łatwość komunikowania się z otoczeniem, spostrzegawczość i podzielność uwagi. Pożądana jest umiejętność szybkiej pracy i w stresie, wynikającym z konieczności przygotowania potrawy w jak najkrótszym czasie i wysokiej jakości. Dobry kucharz powinien być dokładny w przygotowywaniu potraw, ze względu na konieczność wykonywania czynności związanych ze stosowaniem ściśle określonych norm i receptur przy sporządzaniu potraw. Ważne są poczucie estetyki i higiena osobista, które mają wpływ na jakość przygotowywanych posiłków oraz umiejętności plastyczne bardzo przydatne przy dekorowaniu wyrobów kulinarnych.

Wymagania fizyczne i zdrowotne

Kucharz musi być sprawny fizycznie, odporny psychicznie, odpowiedzialny. Powinien posiadać wrażliwość węchową, smakową i rozróżniać barwy. Charakter tej pracy wymaga odporności na wysoką temperaturę otoczenia, dużą wilgotność i długie stanie. Bezwzględnym przeciwskazaniem do podjęcia pracy w tym zawodzie jest nosicielstwo jakichkolwiek chorób zakaźnych i pasożytniczych, płaskostopie, skrzywienie kręgosłupa, przewlekłe choroby skóry (szczególnie rąk) i układu nerwowego, alergie pokarmowe, zaburzenia bądź utrata zmysłu smaku, choroby płuc i przewodu pokarmowego.

Wymagany poziom kwalifikacji i ścieżka kształcenia w zawodzie

Kwalifikacje w tym zawodzie można zdobyć na drodze szkolnej lub kursowej. Po ukończeniu szkoły podstawowej zawód kucharza można zdobyć kształcąc się w Branżowej Szkole I stopnia. Warunkiem przyjęcia do tego typu szkoły jest zawarcie przez kandydata umowy o pracę z zakładem gastronomicznym, odpowiadającym wymogom procesu dydaktycznego, w którym będzie odbywał praktyki zawodowe. Należy również otrzymać pozytywny wynik badań lekarza medycyny pracy. Nauka w szkole trwa 3 lata. Tytuł zawodowy kucharza zdobywa się po zdaniu egzaminu, składającego się z części pisemnej i praktycznej, z kwalifikacji T.6. – „Sporządzanie potraw i napojów.” Na zakończenie nauki uczeń otrzymuje: świadectwo ukończenia szkoły, świadectwo potwierdzające kwalifikacje T.6. „Sporządzanie potraw i napojów”

i dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe kucharza. Po ukończeniu szkoły branżowej tego stopnia można kontynuować naukę w szkole branżowej II stopnia i po uzyskaniu kwalifikacji TG.16 – „Organizacja żywienia i usług gastronomicznych” otrzymać tytuł zawodowy - technik żywienia i usług gastronomicznych.

Osoby dorosłe (powyżej 18 roku życia), które chciałyby uzyskać kwalifikacje w tym zawodzie mogą skorzystać z oferty bezpłatnej nauki w ramach Kwalifikacyjnych Kursów Zawodowych oferowanych przez np.: centra kształcenia ustawicznego, zakłady doskonalenia zawodowego, szkoły branżowe prowadzące naukę dla dorosłych.

Zapraszamy do odwiedzenia Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej

W ramach bezpłatnych usług, w Centrum można skorzystać z pomocy doradcy zawodowego w:

- określeniu predyspozycji zawodowych,
- zaplanowaniu własnej ścieżki zawodowej,
- przygotowaniu listu motywacyjnego i CV,
- przygotowaniu do rozmowy z pracodawcą.

Można również uczestniczyć:

- w warsztatach, tj. zajęciach tematycznych, np. Poznaj swoje talenty, Dokumenty aplikacyjne.

Ponadto w Centrum dostępne są zbiory informacji zawodowej:

- charakterystyki zawodów,
- informatory o możliwościach kształcenia,
- filmy o zawodach,

- filmy pomagające w planowaniu kariery zawodowej.

Centrum udostępnia także stanowiska internetowe.

Więcej informacji:

Wojewódzki Urząd Pracy w Szczecinie
ul. A. Mickiewicza 41
70-383 Szczecin
tel.: 91 42 56 126, 91 42 56 123
e-mail: cipkz-szczecin@wup.pl

ul. Słowiańska 15A (IV piętro)
75-846 Koszalin
tel.: 94 344 50 00, 94 344 50 56
e-mail: cipkz-koszalin@wup.pl



WOJEWÓDZKI
URZĄD PRACY
W SZCZECINIE



Centrum Informacji
i Planowania
Kariery Zawodowej

Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej

to wyspecjalizowana placówka Wojewódzkiego Urzędu Pracy, która gromadzi i udostępnia informacje o zawodach, rynku pracy, możliwościach zdobywania kwalifikacji zawodowych, a także pomaga klientom w planowaniu kariery zawodowej i podejmowaniu decyzji zawodowych,