

## **KUCHARZ [ 512001]    NOWOŚĆ!**

Cykl kształcenia trwa 3 lata. Praktyka zawodowa odbywa się u pracodawców, za którą otrzymasz wynagrodzenie. Szkoła zapewni Tobie miejsce praktyk.

### **Nauka w szkole umożliwi uzyskanie kwalifikacji:**

T.6. Sporządzanie potraw i napojów.

#### **Nabędziesz umiejętności z zakresu:**

1. Przechowywania żywności
2. Sporządzania i ekspedycji napojów i potraw

### **Gdzie do pracy?**

Typowymi miejscami pracy kucharza są wszelkiego rodzaju podmioty gospodarcze zajmujące się prowadzeniem działalności gastronomicznej, restauracje, kawiarnie, hotelowe zakłady gastronomiczne, bary szybkiej obsługi, punkty małej gastronomii, jadłodajnie, gospody, zajazdy, szpitale, sanatoria, domy wypoczynkowe, szkoły, przedszkola, internaty, stołówki prowadzone przez zakłady pracy. Może być zatrudniony również w przedsiębiorstwach zajmujących się produkcją wyrobów i półproduktów spożywczych.

### **Kariera edukacyjna:**

Możesz kontynuować naukę na kursie kwalifikacyjnym dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych.

**Współpracujemy z najlepszymi restauracjami, lokalami gastronomicznymi oraz hotelami!**