

Teczka zawodu

Kucharz **512001**



Spis treści	str.
1. Wstęp	3
2. Opis zawodu	4
3. Predyspozycje kandydata	4
4. Wykonywane czynności w zawodzie kucharz	5
5. Środowisko pracy	6
6. Sprzęt stosowany w zawodzie kucharz	8
7. Kształcenie w zawodzie kucharz	15
8. Płace w zawodzie kucharz	15



I. Wstęp

Kucharz jest osobą , która zawodowo zajmuje się przygotowaniem potraw, dań dostosowanych do indywidualnych okoliczności i wymagań klientów. W zakres jego prac wchodzi planowanie, opracowywanie receptur i przygotowywanie potraw, deserów, ciast.

Kucharz właściwie dobiera surowce i półprodukty, które wykorzystuje do przygotowywania potraw, dokonuje ich jakościowej oceny i wykonuje obróbkę ręczną, mechaniczną i termiczną surowców. Do jego obowiązków należy także obsługa urządzeń wykorzystywanych w kuchni.

Posiada wiedzę odnośnie różnych kultur kulinarnych, odpowiedniego łączenia składników, właściwego stosowania produktów spożywczych, sposobów podawania potraw, deserów, napojów i dodatków.

Jest to zawód, który wymaga od osób, które go wykonują, talentu kulinarnego i pasji, bowiem tylko one gwarantują sukces w zawodzie. Kucharz z prawdziwego zdarzenia jest w stanie przygotować posiłki, które będą wyglądały jak dzieła sztuki.

Miejsce pracy kucharza:

- restauracje,
- hotele,
- stołówki,
- ośrodki wypoczynkowe,
- pokłady statków,
- cukiernie,
- stołówki szkolne, szpitalne, akademickie,
- może także prowadzić działalnością cateringową i obsługiwać prywatne imprezy.

Zawody pokrewne:

- Cukiernik,
- Pomoc kuchenna



II. Opis zawodu

Kucharz musi być sprawny fizycznie, odporny psychicznie, odpowiedzialny. Ponadto powinien posiadać wrażliwość węchową, smakową a także rozróżniać barwy.

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.

III. Predyspozycje kandydata

Zawód ten wymaga dobrego stanu zdrowia, zainteresowania zawodem, życzliwości, uprzejmości, uczciwości, umiejętności pracy w zespole, umiejętności, podejmowania decyzji, samodzielności, odpowiedzialności, kreatywności, dyskrecji, łatwości komunikowania się z otoczeniem, spostrzegawczości i podzielności uwagi.

Praca kucharza odbywa się w większości czasu na stojąco, w pomieszczeniach, gdzie panuje wysoka temperatura i duża wilgotność powietrza. To powoduje, że kucharz powinien odznaczać się dobrym ogólnym stanem zdrowia i wytrzymałością fizyczną. Dobry kucharz powinien być dokładny ze względu na konieczność wykonywania czynności związanych ze stosowaniem ściśle określonych norm i receptur przy sporządzaniu potraw. Ważne jest też poczucie estetyki i higiena osobista, które mają wpływ na jakość przygotowywanych posiłków oraz uzdolnienia plastyczne, które mogą być wykorzystywane przy dekorowaniu wyrobów kulinarnych.

Bezwzględny 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.

Wybrane umiejętności niezbędne do pracy w zawodzie kucharza:

- Koordynacja wzrokowo-ruchowa.
- Niepospolite wyczucie smaku.
- Wyobraźnia i kreatywność.



- Percepcja kształtów.
- Wrażliwość estetyczna i smakowa.
- Umiejętność przestawiania się z jednej czynności na inną.
- Samodzielność i inicjatywa.
- Spostrzegawczość.
- Szybkie tempo pracy.
- Zręczność ruchów.
- Podzielność uwagi.
- Dokładność.
- Odpowiedzialność za stan zdrowia konsumentów.
- Wytrzymałość na długotrwały wysiłek.
- Przestrzeganie przepisów technologicznych, sanitarnych i higienicznych.

IV. Wykonywane czynności w zawodzie kucharz

Wybrane zadania zawodowe:

- Planowanie produkcji.
- Dbanie o asortyment.
- Sporządzanie listy zapotrzebowania.
- Odbieranie zamówień.
- Ocenianie potraw, pobieranie próbek.
- Kreowanie oferty posiłków, udoskonalanie menu.
- Nadzorowanie procesem produkcji.
- Pomoc dla pracowników w przyrządzaniu wyrobów.
- Kreowanie nowych pomysłów kompozycji i potraw.
- Nadzorowanie wydawania, podawania lub przewozu gotowych potraw.
- Wszelkie czynności związane z rozliczaniem dostaw i innych spraw zarządzania.
- Opracowanie programu działań i harmonogramów dla pracowników.

Efektem pracy kucharza są różnego rodzaju wyroby kulinarne.



V. Środowisko pracy

Charakterystyka zagrożeń zawodowych w zawodzie





Praca kucharza to:

- a) praca w warunkach uciążliwych, w pomieszczeniach o wysokiej temperaturze i wilgotności powietrza
- b) kontakt z gorącymi powierzchniami i produktami, co często wiąże się z poparzeniami.
- c) praca w kontakcie z ostrymi krawędziami i nożami.
- d) nieodłącznym elementem pracy kucharza jest także stres.

Czynniki środowiska pracy związane z wykonywanym zawodem oraz ich możliwe skutki dla zdrowia

<p>Czynniki mogące powodować wypadki</p> 	<p>Gorące powierzchnie, gorące produkty – mogące powodować poparzenia</p>	<p>Należy zapewnić pracownikom odpowiednią odzież roboczą, w postaci fartuchów, podkoszulek, butów z podeszwą antypoślizgową, rękawic termoizolacyjnych</p>
	<p>Stres – presja przygotowania potrawy w jak najkrótszym czasie o wysokiej jakości</p>	
	<p>Śliskie, mokre nawierzchnie – co powoduje poślizgnięcia i upadki</p>	<p>Należy dbać o suchą i nie śliską powierzchnię poprzez częste zmywanie podłóg środkiem odtłuszczającym</p>
	<p>Pożar – wywołany gorącym tłuszczem, wadliwe działanie sprzętów kuchennych</p>	<p>Zapewnić w pomieszczeniach kuchni obecność odpowiednich środków gaśniczych w postaci koców gaśniczych i gaśnic służących do gaszenia tłuszczów</p>
	<p>Prąd elektryczny – możliwość porażenia prądem na skutek kontaktu z wadliwie działającą instalacją elektryczną, braku uziemienia urządzeń elektrycznych pracujących w kuchni</p>	<p>Urządzenia elektryczne należy poddawać systematycznym przeglądom pod względem instalacji elektrycznej, dbać aby były podłączone do instalacji z uziemieniem</p>
<p>Czynniki fizyczne</p>	<p>Śliskie i mokre powierzchnie kuchni – możliwość poślizgnięć i upadków na pokrytej tłuszczem i wodą podłodze</p>	<p>Należy dbać o suchą i nie śliską powierzchnię poprzez częste zmywanie podłóg środkiem odtłuszczającym</p>



	<p>Ostre przedmioty i krawędzie – możliwość urazów skóry, na skutek kontaktu z ostrymi nożami, ostrymi elementami przedmiotów i urządzeń kuchennych</p>	
	<p>Wysoka temperatura – możliwość poparzeń poprzez kontakt z gorącymi produktami, wodą, tłuszczem, palnikami kuchennymi</p>	<p>Należy zapewnić pracownikom odpowiednią odzież roboczą, w postaci fartuchów, podkoszulek, butów z podeszwą antypoślizgową, rękawic termoizolacyjnych Należy zainstalować odpowiedni system wentylacji zapewniający wystarczającą wymianę powietrza</p>
	<p>Hałas – powstający przy pracy niektórych urządzeń kuchennych, możliwość wywoływania bólu głowy, uczucia zmęczenia</p>	
<p>Czynniki chemiczne i pyły</p> 	<p>Kontakt ze środkami chemicznymi służącymi do mycia i dezynfekcji sprzętów kuchennych</p>	<p>Należy zapewnić pracownikom odpowiednią odzież roboczą, w postaci fartuchów, podkoszulek, butów z podeszwą antypoślizgową, rękawic termoizolacyjnych</p>
	<p>Wysoka temperatura – mogąca powodować poparzenia skóry, na skutek kontaktu z gorącymi kuchniami, garnkami, piecami, wodą, tłuszczem.</p>	
<p>Czynniki biologiczne</p> 	<p>Mikroorganizmy – głównie przy pracy z surowym mięsem, jajami, mogące powodować np. zakażenia salmonellą lub trudno gojące się rany.</p>	
<p>Czynniki ergonomiczne, psychospołeczne i związane z organizacją pracy</p> 	<p>Stres – ciągła presja na szybkość i jakość wykonania potrawy, zamówienia</p>	



VI. Sprzęt stosowany w zawodzie kucharz

Podstawowy sprzęt kucharski:

Piece konwekcyjno-parowe:



Stosuje się je do czynności kulinarne takich jak:

- gotowanie w gorącej parze.
- pieczenie mięs i ciast w gorącym powietrzu.
- smażenie kotletów panierowanych, mielonych, ryb, itp.
- pieczenie przy zastosowaniu kombinacji suchego powietrza i pary w temp. 30-300 C pozwalające zachować aromat ,barwę potrawy jak również ograniczyć ubytek masy produktu.
- grillowanie
- gotowanie w temp. poniżej 100 C, pozwalające na przygotowanie delikatnych potraw, jak kremy czy pasztety.
- pieczenie w niskich temperaturach delikatnych mięs, jak pieczeń wieprzowa, wołowa, pozwalające na zachowanie soczystości i miękkości mięs.
- regeneracja potraw bezpośrednio na talerzach.

Dzięki ich zastosowaniu w tym samym czasie kucharz może przygotowywać różnorodne potrawy:

- bez potrzeby ciągłej kontroli
- bez potrzeby obracania potraw



- bez ciągłego podlewania pieczeni
- bez obawy przypalenia potraw

Kuchenki gazowe, elektryczne - są przeznaczone do przygotowywania posiłków



Piekarniki – służą do pieczenia potraw, ciast, wykonywania potraw z różną.



Teczka zawodu

Kucharz



Patelnie elektryczne – ma wszechstronne zastosowanie. Jest wykorzystywana do smażenia potraw, duszenia, pieczenia i gotowania oraz sporządzania sosów.



Wałkownice do ciasta – usprawnia proces obróbki ciasta poprzez przyspieszenie procesu wałkowania. Wałkownica nadaje się do rozwałkowania ciasta francuskiego, półfrancuskiego, pierogowego, kruchego oraz drożdżowego.



Mieszalnica do ciasta – służą do przygotowania ciast.



Kuter – maszyna służąca do rozdrabniania mięsa.



Teczka zawodu

Kucharz



Wilk – maszyna służąca do rozdrabniania mięsa.



Krajalnice – służą do krojenia wędlin, chleba, sera, owoców.



Chłodziarki - to inaczej lodówki, służą do przechowywania produktów spożywczych, które szybko się psują.



Teczka zawodu

Kucharz



Zamrażarki – służą do długiego przechowywania produktów spożywczych poprzez zamrażanie.



Zmywarko-wyparzarki - służą do **mycia** oraz **wyparzania** wszelkich przedmiotów wykorzystywanych w procesie przygotowywania oraz serwowania pożywienia (m.in. talerzy płytkich, głębokich i deserowych, półmisek, tac, szklanek, kubków, filiżanek bądź sztućców).



Frytkownice - urządzenia służące do smażenia potraw w gorącym oleju, używane przede wszystkim do smażenia frytek.



Garnki



Patelnie



Zastawa stołowa



Strój kucharski



Teczka zawodu

Kucharz





VII. Kształcenie w zawodzie kucharz

Nauka w Zasadniczej Szkole Zawodowej trwa 3 lata, aby uzyskać kwalifikacje w zawodzie uczeń musi zdać egzamin zewnętrzny pozwalający na uzyskanie kwalifikacji K1 – Sporządzanie potraw i napojów.

Egzamin potwierdzający kwalifikacje w zawodzie składa się z dwóch części: pisemnej

i praktycznej. Część pisemna jest przeprowadzana w formie testów pisemnych. Natomiast część praktyczna przeprowadzona jest w formie testu praktycznego. Egzamin zawodowy jest zdany, jeżeli zdający uzyskał z dwóch części egzaminu:

- 1) z części pisemnej – co najmniej 50% punktów możliwych do uzyskania (rozwiązanie poprawne minimum 20 zadań testu pisemnego)
- 2) z części praktycznej – co najmniej 75% punktów możliwych do uzyskania.

Po ukończeniu szkoły zawodowej i zdaniu **egzaminu zawodowego** absolwent uzyskuje tytuł robotnika wykwalifikowanego w **zawodzie kucharz**.

VIII. Płace w zawodzie kucharz

Płace kucharzy zależą od miejsca ich zatrudnienia, wahają się zwykle w granicach 1420 – 2600zł (brutto). Wraz z awansem na mistrza lub szefa kuchni mogą wzrosnąć do około 2,5-4,5 tys. zł.

(źródło: www.wynagrodzenia.pl)

