

# Zasadnicza Szkoła Zawodowa Nr 3

## Kucharz

Nauka w Zasadniczej Szkole Zawodowej trwa **3 lata**.

**W oddziale punktowane będą następujące przedmioty:** język polski, chemia, plastyka, biologia.

**Program nauczania przewiduje następujące przedmioty zawodowe:**

- zasady żywienia,
- wyposażenie zakładów gastronomicznych,
- podstawy działalności zawodowej,
- praktyczna nauka zawodu,
- język obcy zawodowy,
- organizacja, bezpieczeństwo i higiena pracy,
- technologia gastronomiczna z towaroznawstwem,
- rachunkowość w małej gastronomii.

Zajęcia teoretyczne z przedmiotów zawodowych odbywają się na kursach zawodoznawczych w Ośrodku Dokształcania Zawodowego naszej placówki.

Po ukończeniu nauki absolwent może przystąpić do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe, a po jego zdaniu uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe.

Kształcenie w zawodzie odbywa się w trzyletniej zasadniczej szkole zawodowej dla absolwentów gimnazjum. Kucharz może kontynuować naukę w trzyletnim liceum ogólnokształcącym dla dorosłych oraz podwyższać kwalifikacje na kwalifikacyjnych kursach zawodowych.

Typowymi miejscami pracy kucharza są wszelkiego rodzaju podmioty gospodarcze zajmujące się prowadzeniem działalności gastronomicznej, przede wszystkim bary szybkiej obsługi, punkty małej gastronomii, szpitale, szkoły, przedszkola, internaty, stołówki prowadzone przez zakłady pracy, w restauracjach, kawiarniach.

