

Kształcenie:

Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi

Kierunek: kucharz technik żywienia i usług gastronomicznych,
ul. Sienkiewicza 88, 90-114 Łódź
tel. (42) 636 75 44
www.zsg.ddns.net
gastronomik@zsg.elodz.edu.pl

Zespół Szkół Ponadpodstawowych nr 4 imienia księdza Jerzego Popiełuszki w Piotrkowie Trybunalskim

Kierunek: technik żywienia i usług gastronomicznych
ul. Henryka Sienkiewicza 10/12
97-300 Piotrków Trybunalski
tel. (44) 732 70 58
www.zsp4.piotrkow.pl/
zsp4@zsp4.piotrkow.p

Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu

Kierunek Turystyka i Rekreacja
specjalność Hotelarstwo i gastronomia
Nieszawska 19, 60-101 Poznań
tel.: 61 871 15 30
www.wshig.pl
wshig@wshig.poznan.pl

**Więcej informacji
o zawodzie znajdziesz w:**

Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej: w Łodzi:

ul. Wólczańska 49, 90-608 Łódź
tel. (42) 66 30 255, 66 30 273

oraz oddziałach:

w Piotrkowie Trybunalskim:

ul. Wojska Polskiego 2
97 - 300 Piotrków Trybunalski,
tel. (44) 649 60 87

w Sieradzu:

ul. 3 Maja 7, 98 - 200 Sieradz
tel. (43) 822 81 84, 822 81 86

w Skierniewicach:

ul. Senatorska 10, 96 - 100 Skierniewice
tel. (46) 833 39 74, 833 36 50



Wojewódzki Urząd
Pracy w Łodzi



Szef kuchni

Klasyfikacja Zawodów i Specjalności 343402



<http://www.sosw2plock.com/zawody-w-ktorych-ksztalci-szkola/kucharz> - dostęp: 27.05.2020r.

**Wojewódzki Urząd Pracy w Łodzi
Centrum Informacji
i Planowania Kariery Zawodowej
Oddział w Piotrkowie Trybunalskim**

Szef kuchni (kuchmistrz) wykonuje prace związane z organizowaniem i nadzorowaniem działań podległego personelu kuchennego w różnych zakładach gastronomicznych. Szef kuchni (kuchmistrz) jest zawodem o charakterze usługowym. Pracownik zatrudniony w tym zawodzie odpowiada nie tylko za przebieg realizacji procesu technologicznego przygotowania różnych dań, ale również za zaopatrzenie, stosowane receptury, ocenę jakości surowców, półproduktów i wyrobów gotowych. Szef kuchni (kuchmistrz) jest osobą, która w pełni kreuje i nadaje charakter kuchni, w której pracuje. Planuje codzienną produkcję kulinarną i ustala jej asortyment, planuje jadłospisy codzienne, okolicznościowe oraz specjalne. Szef kuchni (kuchmistrz) sam przygotowuje potrawy wymagające wysokich umiejętności kulinarnych, opracowuje nowe, własne receptury potraw oraz przygotowuje personel do ich wykonania. Sprawdza przed wydaniem poprawy przygotowywane przez podległy personel.

Zadania zawodowe:

Do zadań szefa kuchni należą:

- organizowanie i nadzorowanie pracy kucharzy i pomocników w różnych zakładach gastronomicznych,
- odpowiedzialność za jakość i ilość wyprodukowanych potraw,
- planowanie co dziennej produkcji kulinarnej i ustalanie jej asortymentu,
- planie jadłospisów: co dziennych, okolicznościowych i na imprezy specjalne,
- sporządzanie zapotrzebowania na surowce, ich właściwe przechowywanie i magazynowanie,
- czuwanie nad prawidłowym przebiegiem procesów technologicznych, jakie mają miejsce w kuchni, a także dokonuje oceny organoleptycznej jakości surowców, półproduktów i wyrobów gotowych.

- samodzielne wykonywanie potraw, które wymagają szczególnie wysokich umiejętności kulinarnych,
- opracowywanie nowych, własne receptur na potrawy,
- kontroluje zasady i procedury zapewniających właściwą jakość żywności,
- wypełnianie dokumentów operacyjnych i sporządzanie raportów zgodnie z wymogami HACCP(System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli) , GMP (dobra Praktyka Wytwarzania) i GHP (Dobra Praktyka Higieniczna),
- współpraca z kierownictwem zakładu w zakresie promocji kreowania pozytywnego wizerunku zakładu gastronomicznego.

Warunki podjęcia pracy w zawodzie:

Większość kucharzy zdobywa zawód ucząc się w szkołach gastronomicznych, które w całym kraju kształcą na poziomie techników, szkół zawodowych i policealnych. Obecnie niektóre niepaństwowe uczelnie wyższe oferują kształcenie w specjalności kucharskiej. Obok wykształcenia niezbędna jest także wiedza praktyczna oraz zdobyte doświadczenie. Szefowie kuchni zaczynają najczęściej od pomocników kuchennych, by w efekcie, po latach praktyki, zostać najważniejszym kucharzem. W tym zawodzie należy się ciągle rozwijać i doskonalić swój warsztat zawodowy uczestnicząc w warsztatach, szkoleniach zewnętrznych i konkursach kulinarnych.

Szef kuchni ze względu na bezpośredni kontakt z żywnością, powinien mieć aktualne orzeczenie (zaświadczenie wydane przez lekarza medycyny pracy) do celów sanitarno-epidemiologicznych, stwierdzające zdolność do wykonania pracy.

Wymagania psychofizyczne:

Od kandydata na szefa kuchni wymaga się dobrego stanu zdrowia. Bezwzględnie wymagana jest wysoka wrażliwość zmysłów smaku i zapachu, dotyku i barw. Niezbędne są też zdolności kierownicze i uzdolnienia organizacyjne. To zawód dla osób systematycznych i dokładnych, posiadających dużą kulturę osobistą ceniących pracę zespołową, gdzie niezbędna jest umiejętność komunikacji.

Przeciwwskazania do wykonywania zawodu:

Przeciwwskazaniem do wykonywania zawodu szef kuchni (kuchmistrz) jest:

- nosicielstwo jakichkolwiek chorób zakaźnych i pasożytniczych,
- schorzenia płuc oraz górnych dróg oddechowych,
- płaskostopie i skrzywienie kręgosłupa,
- przewlekłe choroby skóry (szczególnie rąk),
- alergie pokarmowe,
- zaburzenia lub utrata zmysłu smaku, węchu,
- niektóre choroby płuc i przewodu pokarmowego,
- chorobowe zmiany zwyrodnieniowe kręgosłupa,
- niektóre zaburzenia psychiczne.

Możliwości i szanse zatrudnienia:

Pracę w zawodzie szefa kuchni można podjąć w każdym punkcie, gdzie serwowane są potrawy. Będą to więc zarówno lokale gastronomiczne takie jak restauracje, puby, stołówki szkolne czy firmy cateringowe. Stały etat kucharz znajdzie również w hotelach, na salach bankietowych czy w domach weselnych. Dzisiaj szefowie kuchni to gwiazdy restauracji, są szanowani i zapraszani na główne sale, często oklaskiwani za swoje popisowe dania. Szefowie kuchni mają również większą swobodę w wykonywaniu potraw, zawsze do klasycznego przepisu mogą dodać szczyptę inwencji twórczej.