

## **CELE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE KUCHARZ**

Absolwent branżowej szkoły kształcącej w zawodzie kucharz powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

1. oceniania jakości produktów;
2. przechowywania żywności;
3. obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy;
4. obsługi sprzętu gastronomicznego;
5. przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów;
6. wydawania dań.

### **KWALIFIKACJA:**

#### **HGT.02. Przygotowanie i wydawanie potraw**

---