

Kuchár/Kuchárka

Druh povolania	Uznané učňovské vzdelávanie
Druh vzdelávania	duálne profesijné vzdelávanie, upravené nemeckým zákonom o profesijnom vzdelávaní (Berufsbildungsgesetz BBiG)
Trvanie vzdelávania	3 roky
Miesta výučby	Podnik a učňovská škola

Aká je náplň práce v tomto povolaní?

Kuchári a kuchárky pripravujú najrôznejšie jedlá a aranžujú ich na tanieroch. Po zostavení jedálneho lístka nakupujú potraviny a prísady, pripravujú ich alebo ich prípadne uskladnia. Organizujú pracovné postupy v kuchyni a dozerajú na to, aby boli jedlá včas a v správnom poradí hotové.

V menších kuchyniach varia, vyprážajú, pečú a aranžujú kuchári a kuchárky všetky jedlá sami. Vo veľkých kuchyniach sú poväčšine špecializovaní na určité jedlá, napríklad na prílohy, šaláty, jedlá z rýb či mäsa. K ich úlohám patrí taktiež kalkulácia cien a ponúkajú odporúčania hosťom.

Kde sa vykonáva práca?

Kuchári a kuchárky pracujú predovšetkým

- v hotelierstve
- v gastronómii, napr. v reštauráciách, jedálňach alebo cateringových prevádzkach
- v nemocniciach a domovoch sociálnej starostlivosti

Pracujú prevažne v kuchyni. V priestoroch pre hostí sa zdržiavajú počas podávania jedál. V kancelárii vybavujú administratívne povinnosti

Čo je dôležité?

- Zvláštny význam pri práci s potravinami majú **uvedomelosť zodpovednosti a svedomitosť**. Aby bola dosiahnutá želaná kvalita jedál, musia byť prísady dôkladne vybrané a čerstvé. Okrem toho je potrebné dbať na hygienické predpisy. Dôležitá je tiež dobrá **psychická zaťažiteľnosť**, nakoľko kuchári a kuchárky musia zodpovedne a svedomito pracovať aj počas intervalov najvyššej návštevnosti a napriek hluku a horúčave.
- Priniesť by ste mali záujem o **matematiku a chémiu**: pri výpočte množstiev sú potrebné znalosti matematiky. Nádejní kuchári a kuchárky sa okrem iného zaoberajú i zložením potravín a ich premenami v priebehu skladovania a prípravy. Znalosti chémie sú preto nápomocné.