

## Kucharz/Kucharka Koch/Köchin

<b>Typ zawodu</b>	Uznane kwalifikacje zawodowe
<b>Rodzaj kształcenia</b>	Dualny system kształcenia zawodowego, regulowany niemiecką Ustawą o Kształceniu Zawodowym (BBiG)
<b>Okres kształcenia</b>	3 lata
<b>Miejsca kształcenia</b>	Zakład pracy i szkoła zawodowa

### Jaką pracę wykonuje się w tym zawodzie?

Kucharze przygotowują i przyrządzają różne potrawy. Po ustaleniu menu kupują artykuły spożywcze i przyprawy, przygotowują je lub odpowiednio przechowują. Zajmują się organizacją pracy w kuchni i dbają o to, aby wszystkie potrawy zostały przyrządzone punktualnie i w odpowiedniej kolejności.

W mniejszych kuchniach kucharze gotują, smażą, pieką i przyozdabiają wszystkie potrawy samodzielnie. W dużych kuchniach specjalizują się zwykle w przygotowaniu określonych potraw, takich jak dodatki, sałatki lub potrawy mięsne i rybne. Do ich zadań należy także kalkulacja cen oraz doradzanie gościom.

### Gdzie można pracować?

Kucharze są zatrudnieni głównie

- w hotelarstwie
- w gastronomii, np. w restauracjach, kantynach i firmach cateringowych
- w szpitalach i domach opieki

Przeważnie wykonują pracę w kuchniach. Przebywają także w pomieszczeniach dla gości, aby serwować potrawy. W biurze wykonują prace organizacyjne.

### Jakie należy mieć predyspozycje?

- **Odpowiedzialność** i **staranność** mają szczególne znaczenie przy pracy z artykułami spożywczymi. Aby jakość potraw była odpowiednia, przyprawy muszą być starannie dobrane i świeże. Ponadto należy przestrzegać przepisów dotyczących higieny. **Wytrzymałość psychiczna** jest ważna, ponieważ kucharze muszą pracować niezawodnie i dokładnie także w czasie wzmożonego ruchu mimo hałasu i gorąca.
- Przydatne jest także zainteresowanie **matematyką** oraz **chemią**. Podczas obliczania ilości składników konieczna jest znajomość matematyki. Przyszli kucharze zajmują się ponadto składem produktów spożywczych oraz ich zmianą podczas składowania i przygotowywania. Z tego powodu znajomość chemii jest pomocna.