

KUCHARZ

Innowacja „SLOW FOOD”

Branżowa Szkoła I stopnia nr 5 w Olsztynie

ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO-SPOŻYWCZYCH



im. Wisławy Szymborskiej w Olsztynie

★ DLA KOGO TEN KIERUNEK?

- Lubisz gotować i eksperymentować?
- Masz wyczucie smaku i jesteś kreatywny?
- Chcesz pracować w zawodzie pewnym i poszukiwanym na całym świecie?

Zostań kucharzem!

🍳 INNOWACJA „SLOW FOOD”

Nowoczesne, świadome gotowanie w zgodzie z naturą.

Nauczysz się:

- pracy na lokalnych i sezonowych produktach,
- zdrowego i zrównoważonego odżywiania,
- tradycji kulinarnej Warmii i Mazur,
- gotowania z dbałością o smak, jakość i ekologię,

Szkoła współpracuje z lokalnymi producentami żywności – poznasz produkt od podstaw.

🔧 CZEGO SIĘ NAUCZYSZ?

- oceny jakości produktów,
- przechowywania żywności,
- obsługi sprzętu gastronomicznego,
- przygotowywania dań zimnych i gorących,
- tworzenia prostych deserów,
- wydawania dań,
- języka angielskiego i angielskiego zawodowego,
- wszystko zgodnie z kwalifikacją **HGT.02 – Przygotowanie i wydawanie dań.**

🏠 CO OTRZYMASZ PO SZKOLE?

- Certyfikat kwalifikacji **HGT.02 – Przygotowanie i wydawanie dań,**
- **Dyplom w zawodzie KUCHARZ,**
- **Europass** – dokument uznawany w Europie, ułatwiający pracę za granicą.

👛 GDZIE MOŻESZ PRACOWAĆ?

- restauracje i hotele,
- stołówki szkolne i akademickie,
- bary i punkty gastronomiczne,
- firmy cateringowe,
- ośrodki wypoczynkowe i sanatoria,
- statki i wycieczkowce,
- **lub otwórz swój własny lokal!.**

🚀 CO DALEJ?

Możesz

- uczyć się dalej w **Branżowej Szkole II stopnia,**
- zdobyć zawód **Technik żywienia i usług gastronomicznych,**
- zdawać maturę,
- rozwijać się na kwalifikacyjnych kursach zawodowych – KKZ.