

# Kwalifikacja

## Sporządzanie potraw i napojów

**Absolwent jest przygotowany do wykonywania następujących zadań:**

1. przechowywania żywności;
2. sporządzania potraw i napojów (w tym wyrobów cukierniczych)
3. ekspediowania potraw i napojów

**Liczba godzin kształcenia zawodowego:**

Okres nauczania: **24 zjazdy**, zajęcia odbywają się w systemie zaocznym co 2 tygodnie sobota, niedziela

**Plan nauczania przedmiotowego:**

- przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym: technika i bezpieczeństwo w gastronomii, podstawy działalności gospodarczej w gastronomii, język obcy zawodowy, technologia gastronomiczna z towaroznawstwem.
- przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym: pracownia gastronomiczna - zajęcia praktyczne.

**Dodatkowe kwalifikacje:**

- Ukończenie kwalifikacyjnego kursu zawodowego umożliwia przystąpienie do egzaminu zewnętrznego potwierdzającego kwalifikacje zawodowe. Osoba, która zda egzamin otrzyma świadectwo potwierdzające daną kwalifikację.
- Słuchacz po potwierdzeniu kwalifikacji **T.6. Sporządzanie potraw i napojów** może uzyskać tytuł **KUCHARZA** a po uzupełnieniu kwalifikacji **T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych** oraz wykształcenia średniego/jeżeli nie posiada\*/może uzyskać dyplom **TECHNIKA ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**
- **Słuchacz po ukończeniu kursu** może pracować w placówkach żywienia zbiorowego: barach, restauracjach, stołówkach lub może prowadzić własną firmę produkcyjną lub usługową.
- Zawód pożądaný we wszystkich krajach UE.