



**Obudowa Multimedialna
Doradztwa Zawodowego**

Z A W Ó D

Kucharz



Informacja zawodoznawcza dla uczniów edukacji wczesnoszkolnej



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Spis treści

I. Zawód kucharz	3
II. Czy wiesz, czym zajmuje się kucharz?	5
III. Czy wiesz, jakich narzędzi używa kucharz podczas swojej pracy?	8
IV. Co potrafi kucharz?	10
V. Co zrobić, by zostać kucharzem?	11
VI. Czy wiesz jak wygląda miejsce pracy kucharza?	12
VII. Zakończenie	12
VIII. Rozwiązania do zadań	13

I. Zawód kucharz

KUCHARZ

To osoba, której zadaniem jest profesjonalne przyrządzanie potraw, czyli różnego rodzaju dań, przekąsek, ciast i deserów. Prawdziwy kucharz to artysta w kuchni, który potrafi zrobić dzieło kulinarne. Dlatego najważniejszą cechą kucharza jest wyczucie smaku i zapachu oraz posiadanie zmysłu estetycznego. Kucharz może pełnić rolę szefa kuchni, wówczas kieruje zespołem ludzi, aby wszyscy pracowali sprawnie i szybko, a potrawy były odpowiedniej jakości.



Czy wiesz, że...

„Przewodniki Michelin” zawierają system oceny opisywanych restauracji. Dzięki przyznawanym gwiazdkom, łatwo określić, czy dane miejsce jest polecane, czy nie. Opracowano system oceny.

★ ★ ★ zobacz koniecznie

★ ★ warto odwiedzić

★ warto odwiedzić



Pierwszy bar mleczny serwujący dania jarskie, czyli bez mięsa, na bazie mleka, jajek i mąki, otworzył w Warszawie w roku 1896 Stanisław Dłużewski.



Sushi to tradycyjna japońska potrawa z ponad tysiącletnią historią. W Sushi barach tradycyjnie większość potraw japońskich jedzona jest pałeczkami, nawet zupy.



„Döner kebab”, czyli w języku tureckim „obracające się pieczone mięso”, jest to bardzo popularne danie kuchni tureckiej w postaci odpowiednio doprawionego mięsa skrawanego z pionowego różna. Obecne pełni on rolę dania typu fast food.



Kuchnia molekularna, to połączenie wiedzy naukowej z gotowaniem i polega na rozbijaniu składników dań na cząsteczki. Kucharz nie stosuje klasycznego gotowania w wodzie czy smażenia w tłuszczu. W zamian wykorzystuje nowinki fizyczne np. ciekły azot, lasery, ultradźwięki.

II. Czy wiesz czym zajmuje się kucharz?

Do zadań kucharza należy wiele czynności związanych z przygotowywanymi potrawami. Są to między innymi:

OCENA JAKOŚCI PRODUKTÓW



WŁAŚCIWE PRZECHOWYWANIE SKŁADNIKÓW



PRZYGOTOWYWANIE DAŃ



OBŚLUGA SPRZĘTU GASTRONOMICZNEGO



WYDAWANIE DAŃ



Zadanie 1.

Zaznacz znakiem X te rzeczy, z których korzysta kucharz podczas przygotowywania potraw.



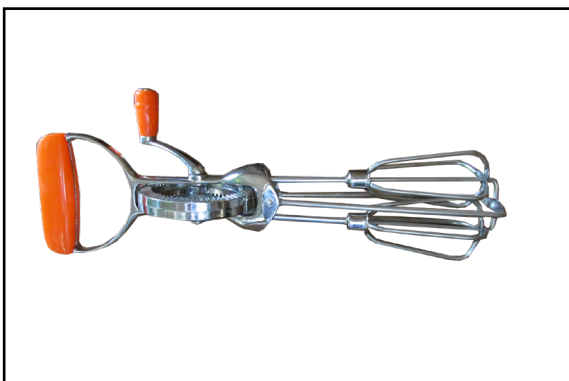
NÓŻ



PATELNIĄ



FILIŻANKA



TRZEPACZKA

Opowieść kucharza Grzegorza

Grześ od dziecka lubił towarzyszyć babci w kuchni. Często też pomagał jej w przygotowywaniu różnych dań. Najbardziej lubił lepić pierogi. Te najlepsze były z serem i truskawkami, polane słodką śmietaną. Babcia nauczyła Grzesia jak sklejać pierożki, by nie rozpadły się podczas gotowania i jak zrobić falbankę na brzegach. Chłopiec za każdym razem, gdy spędzał z babcią czas w kuchni, poznawał kolejne tajniki sztuki gotowania. Po wielu latach, gdy został kucharzem, niejednokrotnie wspominał słowa babci z dzieciństwa. A w restauracji, w której był kucharzem, do dziś jako danie dnia serwowane są pierogi z falbanką.



III. Czy wiesz, jakich narzędzi używa kucharz podczas swojej pracy?

Kucharz używa:

NOŻY DO KROJENIA



TŁUCZKA DO MIĘSA



PRASKI DO ZIEMNIAKÓW



RONDLA




BLENDERA



PIECA KONWEKCYJNEGO



Zadanie 2.

Połącz strzałką  wyrazy, zgodnie z wykorzystaniem narzędzi przez kucharza.

do krojenia warzyw kucharz używa ?
mięso na kotlety schabowe kucharz rozbija?
puree ziemniaczane najłatwiej zrobić przy użyciu?
sos kucharz przyrządza w?
do zmiksowania zupy kucharz używa?
mięso piecze się w?

blendera
praski do ziemniaków
tłuczkiem do mięsa
piecu konwekcyjnym
noży
rondlu

Zadanie 3.

Zagadka: Czyja to czapka ?



A – kelnera

B – barmana

C – szefa kuchni

Wpisz odpowiednią literę:

IV. Co potrafi kucharz?

W tej pracy można nauczyć się:

- jak oceniać jakość produktów spożywczych,
- jak używać narzędzi gastronomicznych,
- jak przyrządzać potrawy, ciasta i desery,
- jak dekorować przygotowane potrawy,
- w jaki sposób wydawać dania,
- jak utrzymać porządek w kuchni,
- jak korzystać z nowych rozwiązań kulinarnych,
- jak będąc szefem kuchni – organizować pracę innych.



Zadanie 4.

Rozszyfruj hasło zapisane kodem a dowiesz się jakie cechy powinien posiadać kucharz.

A	Ą	B	C	Ć	D	E	Ę	F	G	H	I	J	K	L	Ł	M	N
Ń	O	Ó	P	Q	R	S	Ś	T	U	V	W	X	Y	Z	Ż	Ź	

Tutaj napisz przetłumaczony tekst z języka kodu:

.....

.....

.....

V. Co zrobić, by zostać kucharzem?

Chcąc zostać kucharzem należy po ukończeniu szkoły podstawowej wybrać odpowiednią Branżową Szkołę I stopnia (3 letnią).



**SZKOŁA PODSTAWOWA
8 LAT**



**BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA,
OKRES NAUKI
3 LATA**

Po uzyskaniu odpowiednich kwalifikacji i zdaniu egzaminów można zostać kucharzem i pracować w lokalu gastronomicznym.

VI. Czy wiesz jak wygląda miejsce pracy kucharza?

W kuchni znajdują się:



- | | |
|-----------------------|--------------|
| 1. kuchnia gazowa | 5. piekarnik |
| 2. kocioł | 6. garnek |
| 3. patelnia z grillem | 7. naczynia |
| 4. piec konwekcyjny | |

VII. Zakończenie

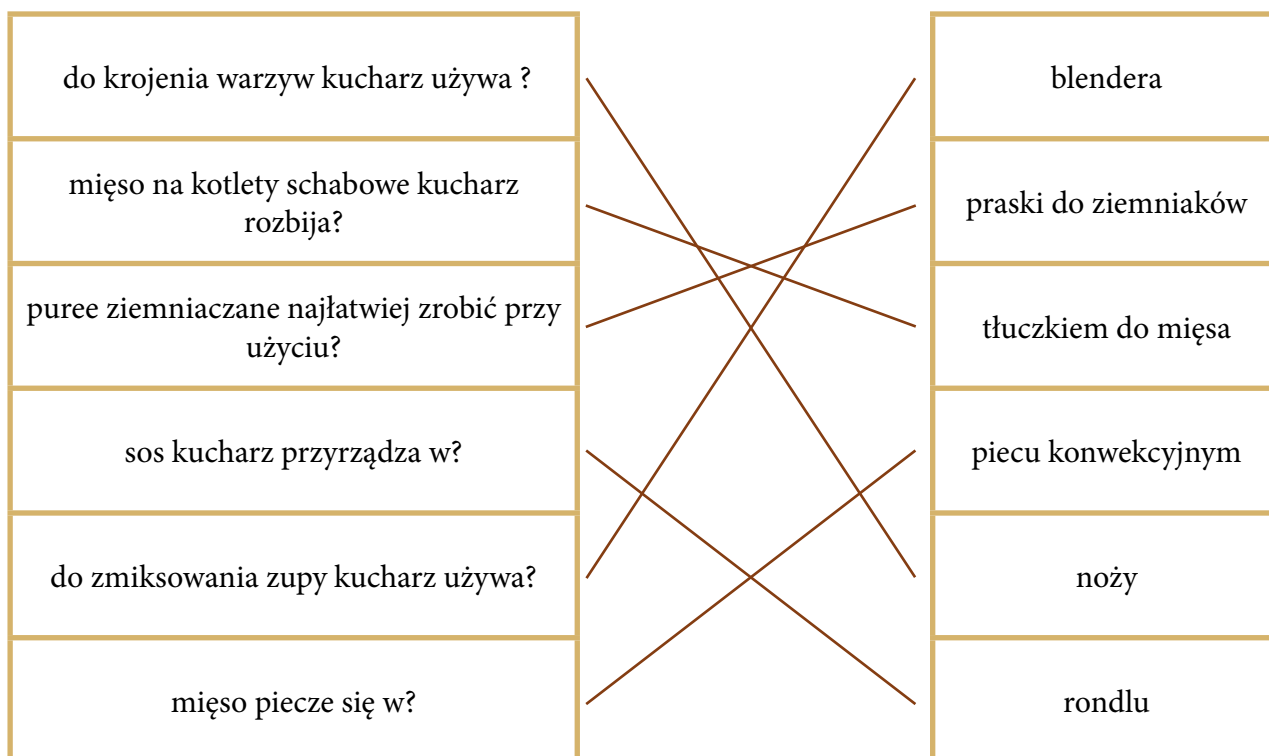
Praca kucharza to pasja do gotowania i eksperymentowanie w kuchni. Od kucharza oczekuje się przygotowywania smacznych i estetycznie udekorowanych potraw, dlatego kucharz to kulinarny artysta, często zamieniający jedzenie w dzieło sztuki. Zawód ten wymaga jednak wytrzymałości fizycznej, gdyż praca w kuchni to często praca stojąca, a czynności wykonuje się w szybkim tempie. W zależności od miejsca pracy, kucharz może pracować w godzinach wieczornych, w czasie świąt i dni wolnych. Satysfakcją pracy kucharza są goście, którzy ponownie odwiedzają lokal, by znów zjeść potrawy przez niego przygotowane.

VIII. Rozwiązania do zadań

Zadanie 1.

Rzeczy, z których korzysta kucharz podczas przygotowywania potraw to: nóż, patelnia, trzepaczka.

Zadanie 2.



Zadanie 3.

Odpowiedź: C

Na zdjęciu przedstawiona jest czapka szefa kuchni.

Zadanie 4.

KUCHARZ POWINIEN MIEĆ - DOBRY SMAK I WĘCH



Informacja zawodoznawcza dla uczniów edukacji wczesnoszkolnej



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

