



Kucharz

Co mi się podoba?
W przyszłości
marzę o zdobyciu
gwiazdek Michelin

Zadania i warunki pracy

Serwuję posiłki
Układam jadłospis
Składam, łączę i gotuje składniki
Utrzymuje higieniczną kuchnię
Przestrzeganiem bezpieczeństwa podczas przygotowania posiłku

Wymagane umiejętności

Dobra znajomość technik kulinarnych, składników i przepisów.
Umiejętność tworzenia nowych dań i atrakcyjnej prezentacji potraw.
Efektywne zarządzanie czasem w dynamicznym Środowisku kuchennym,
aby dotrzymać terminów.

Edukacja

Ukończyłam szkołę i uzyskałam odpowiedni dyplom
Wybrałam szkołę branżową I stopnia
technikum gastronomiczne wraz z
gastronomia i sztuka kulinarna z dietetyką

Miejsca zdobywania doświadczenia

Jako kucharz ukończyłam staż w restauracji
Musiałam zdobyć kwalifikacje zawodowe
i uzyskać Certyfikat.
Pracuję w szkole SP2 Pasłęk.