

Praktykę zawodową zdobędziesz uczestnicząc w zajęciach praktycznych odbywających się w:

- Pracowni warsztatowej w SOSW nr 2,
- Stołówkach ZSO nr 4, SPS nr 52, SOSW nr 2,
- Stołówkach PP nr 75, SP 45 w Szczecinie,
- Klubokawiarni „Pod Różami” w Szczecinie,
- Barze szybkiej obsługi – Techno-Bar w Szczecinie.



Wzbogacisz swoją wiedzę podczas wizyt zawodowych na terenie Szczecina oraz na Międzynarodowych Targach Technologii Spożywczych w Poznaniu.



Masz możliwość uczestniczyć w konkursach szkolnych, międzyszkolnych, ogólnopolskich, podczas których ukażesz zdobyte umiejętności zawodowe.

Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 2 w Szczecinie

Pełnozłarnista knysza wypełniona pastą z fasoli i suszonych pomidorów, z kolletem z karczochów i warzyw korzeniowych, sałata, pomidorem, grillowaną cukinią, polana sosem stodko-pikantym z mango, papryczek chili-piri i kolendry



W drugiej edycji konkursu Wyzwanie MAKRO Chefa zdobyliśmy III miejsce na 20 szkół kształcących w zawodzie kucharz z całej Polski.

Co roku w naszej szkole jest organizowany konkurs na NAJLEPSZEGO KUCHARZA.



Branżowa Szkoła I stopnia nr 12 im. Jana Pawła II



Kierunek kształcenia

KUCHARZ



Pracownie gastronomiczne w SOSW nr 2



Przedmioty zawodowe w 3-letnim cyklu nauczania:

- wyposażenie techniczne w gastronomii,
- technologia gastronomiczna,
- podstawy żywienia człowieka,
- język obcy zawodowy – język niemiecki,
- bezpieczeństwo i higiena pracy,
- zajęcia praktyczne,



Poznasz:

- zasady żywienia człowieka,
- sposoby zabezpieczania produktów i żywności przed zepsuciem,
- techniki przyrządzania różnych potraw,
- obsługę konsumenta.
- sprzęt wykorzystywany w gastronomii.



Nauczysz się:

- przyrządzać potrawy według określonych receptur,
- wykonywać przetwory z owoców i warzyw,
- nakrywać do stołu według określonych zasad, tradycji.
- przygotować przyjęcia okolicznościowe.



Kończąc Branżową Szkołę I stopnia, przystąpisz do egzaminu zawodowego w Ośrodku Egzaminacyjnym SOSW nr 2.



Uczniowie tego kierunku są przy obsłudze ważnych uroczystości szkolnych.



Absolwenci mogą podjąć pracę w różnego typu zakładach gastronomicznych (barach, restauracjach, domach wycieczkowych itp.).



UWAGA!!! KANDYDAT DO ZAWODU MUSI POSIADAĆ AKTUALNĄ KSIĄŻECZKĘ ZDROWIA Z WPISEM 3-KROTNEGO BADAŃ NA NOSICIELSTWO ORAZ UBRANIE ROBOCZE: fartuch, czepek, zapaszkę oraz odpowiednie obuwie.