



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

KUCHARZ

opis zawodu w ramach projektu

„Obserwator rynku pracy regionu wałbrzyskiego”

Opracowanie: Ludmiła Krawczyk

styczeń 2010 r.

Obraz zawodu – KUCHARZ

Kod zawodu 5120201¹

Wstęp

Prezentowany obraz zawodu powstał w efekcie realizacji projektu „Obserwator rynku pracy regionu wałbrzyskiego”, zainicjowanego i organizowanego przez Dolnośląską Agencję Rozwoju Regionalnego w Wałbrzychu. Istotą jego jest przygotowanie wytycznych na podstawie różnic między postrzeganiem badanych zawodów przez pracodawców, pracowników i organizatorów kształcenia zawodowego, które będą propozycją do zmian w dotychczasowych ofertach edukacyjno – zawodowych szkolnictwa ponadgimnazjalnego. Badaniami objęto nie tylko pracodawców, pracowników, ale także szkoły mające w swych ofertach zawody, które zostały wybrane do badań. Narzędzia badawcze zostały skonstruowane z myślą o dokonaniu analizy jakościowej uzyskanego materiału. W tworzeniu nowego obrazu zawodu połączono dane uzyskane dzięki wtórnym źródłom informacji z zebrany materiałem badawczym.

Przeprowadzone badania polegały na zebraniu informacji:

- a) o oczekiwaniach pracodawców
- wymagane przygotowanie zawodowe pracowników
- radzenie sobie przez pracowników z zadaniami zawodowymi na poszczególnych stanowiskach pracy
- pożądane kompetencje pracownika

¹ Klasyfikacja zawodów i specjalności, ROZPORZĄDZENIE MINISTRA GOSPODARKI I PRACY z dnia 8 grudnia 2004 r. w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności dla potrzeb rynku pracy oraz zakresu jej stosowania (Dz. U. z dnia 16 grudnia 2004 r.).

- zapotrzebowanie na kontakty z edukacją, szkołami
 - skierowane do edukacji propozycje związane z przygotowaniem potencjalnych kandydatów do pracy;
- b) o pracy osób w badanych zawodach
- ich przygotowanie do pracy
 - wykonywane zadania zawodowe
 - posiadane kompetencje zawodowe i ponadzawodowe;
- c) o kształceniu zawodowym w badanych zawodach
- jak wygląda przygotowanie do pracy absolwentów szkolnictwa zawodowego
 - oczekiwania pod kątem kontaktów z rynkiem pracy (pracodawcami)².

Przeprowadzono je w powiatach:

- wałbrzyskim (wraz z miastem Wałbrzychem)
- świdnickim
- dzierzoniowskim
- kłodzkim

W powiecie ząbkowickim nie prowadzono badań ze względu na fakt, iż w okresie realizacji brak było oferty edukacyjnej kształcenia w badanym zawodzie.

Grupę badanych pracodawców stanowili przedsiębiorcy prowadzący firmy zatrudniające kucharzy w tym restauracje, kawiarnie, restauracje hotelowe, bary typu Fast Foods. Byli to właściciele, współwłaściciele lokali

² Druczak K., Krawczyk L., Siarkiewicz R., Projekt Obserwator Rynku Pracy Regionu Wałbrzyskiego. Metodologia badań.

gastronomicznych, czasem pełniący również funkcję szefów kuchni. Poziom i rodzaj wykształcenia tej grupy respondentów jest bardzo zróżnicowany: od średniego, poprzez wyższe techniczne, do wyższego magisterskiego w obszarze zupełnie nie związanym z obszarem ich obecnej działalności zawodowej. Różny jest również ich staż pracy ogółem i czas, w którym zajmują się obecną działalnością (od niespełna roku na pełnionym stanowisku, do 14 lat w charakterze przedsiębiorcy). Zgodnie z przyjętymi założeniami metodologicznymi, przebadano sześciu pracowników zatrudnionych w charakterze kucharza na terenie objętym projektem. Staż pracy uczestników badań na obecnym stanowisku wahał się od 1 roku do 13 lat. Badaną grupę organizatorów kształcenia zawodowego w szkołach stanowili nauczyciele zawodu, opiekun praktyk, kierownik kształcenia praktycznego i nauczyciel przedmiotów gastronomicznych. Uwagę zwraca fakt, iż są to osoby o stosunkowo długim stażu pracy ogółem (od 14 do 25 lat), oraz na zajmowanym stanowisku (średnio kilkanaście lat, tylko jedna osoba 3 lata).

I Przygotowanie zawodowe pracownika – droga do zawodu.

1. Wymagane wykształcenie – droga do zawodu.

Wykształcenie umożliwiające wykonywanie zawodu kucharza jest dostępne zarówno na poziomie zasadniczym jak i średnim zawodowym. Zasadnicze szkoły zawodowe kształcą w cyklu dwuletnim lub trzyletnim (dotyczy to głównie szkół kontynuujących rozpoczętą przed trzema laty ścieżkę kształcenia) i w zależności od specyfiki kierunku umożliwiają uzyskanie dyplomu kucharza lub kucharza małej gastronomii. Ponieważ na terenie objętym badaniami projektowymi dużo szkół kształci w drugiej z wymienionych specjalności, w opracowaniu będą się pojawiać odniesienia do niej. Naukę zawodu „kucharz małej gastronomii” można podjąć po ukończeniu gimnazjum

w zasadniczych szkołach zawodowych. Po ukończeniu nauki absolwent może przystąpić do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe, a po jego zdaniu uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe. Po ukończeniu zasadniczej szkoły zawodowej absolwent może podjąć naukę w technikum uzupełniającym lub ogólnokształcącym liceum uzupełniającym.

W zasadniczej szkole zawodowej nauka trwa 2 lata. W jej trakcie odbywają się zajęcia teoretyczne z przedmiotów ogólnokształcących i zawodowych, takich jak: podstawy żywienia człowieka, wyposażenie techniczne, organizacja, bezpieczeństwo i higiena pracy, technologia gastronomiczna, podstawy rachunkowości gastronomicznej, zajęcia praktyczne. Uzyskanie wykształcenia kucharza możliwe jest również w dłuższym, czteroletnim cyklu, który prowadzą technika. Kształcenie w zawodzie kucharza odbywa się w czteroletnim technikum dla absolwentów gimnazjów, trzyletnim technikum uzupełniającym dla absolwentów zasadniczej szkoły zawodowej oraz w dwuletniej szkole policealnej dla absolwentów: trzyletniego liceum ogólnokształcącego, trzyletniego liceum profilowanego, czteroletniego technikum, dwuletniego liceum uzupełniającego lub trzyletniego technikum uzupełniającego.

Absolwenci uzyskują tytuł kucharza. W ofercie edukacyjnej szkół z terenu powiatów objętych projektem jest możliwość zdobycia opisywanego zawodu poprzez oba z wymienionych cykli kształcenia. Prowadzą one kształcenie w zawodach: kucharz, kucharz małej gastronomii. W części z tych szkół nauka prowadzona jest w systemie klasy wielozawodowej co powoduje, że liczba absolwentów uzyskujących tytuł kucharza jest niewielka. Aby zostać kucharzem po ukończeniu szkoły należy zdać zewnętrzny egzamin zawodowy. Jest on formą oceny poziomu opanowania wiadomości i umiejętności z zakresu danego zawodu określonych w standardzie wymagań, ustalonym przez Ministra Edukacji Narodowej. Składa się on z etapu pisemnego i praktycznego. Pierwszy z nich sprawdza wiedzę i umiejętności kandydatów do zawodu w zakresie:

- ✓ stosowania nazwy, pojęć i określeń właściwych dla gastronomii
- ✓ klasyfikowania produktów i półproduktów spożywczych w zależności od wartości odżywczej i przydatności kulinarnej
- ✓ rozróżniania technik sporządzania, wykańczania oraz podawania potraw i innych wyrobów kulinarnych,
- ✓ określania warunków magazynowania i przechowywania surowców, półproduktów i potraw
- ✓ identyfikowania zmian zachodzących w surowcach i półproduktach podczas obróbki technologicznej oraz przechowywania
- ✓ rozróżniania potrawy i innych wyrobów kulinarnych kuchni polskiej, regionalnej oraz kuchni innych narodów,
- ✓ korzystania z receptur, instrukcji technologicznych oraz informacji zawartych na opakowaniach produktów spożywczych,
- ✓ rozróżniania maszyn, urządzeń, sprzętu i naczyń stosowanych w produkcji, ekspedycji i obsłudze konsumenta
- ✓ obliczania wartości energetycznej i odżywczej potraw i posiłków
- ✓ przeprowadzania obliczeń związanych z ustaleniem zapotrzebowania na surowce i inne niezbędne towary do określonej produkcji
- ✓ wskazywania sposobów zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w półproduktach i wyrobach gotowych w trakcie obróbki technologicznej, ekspedycji i przechowywania
- ✓ zestawiania potraw i napoi w dania oraz posiłki,
- ✓ analizowania oferty kulinarnej dla różnych zakładów gastronomicznych
- ✓ dobierania surowców, przypraw i technik wykonania potraw, w zależności od rodzaju diety
- ✓ kalkulowania cen potraw i napojów
- ✓ dobierania narzędzi i naczyń oraz maszyn i urządzeń do wykonywanych operacji technologicznych lub określonej produkcji i ekspedycji potraw,

- ✓ stosowania przepisów sanitarnych, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska obowiązujących w obiektach zbiorowego żywienia
- ✓ dobierania środków ochrony indywidualnej odpowiednio do rodzaju prac w produkcji gastronomicznej
- ✓ analizowania zagrożeń, które mają wpływ na bezpieczeństwo gotowych potraw i napojów
- ✓ organizowania stanowiska i miejsca pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii
- ✓ wskazywania sposobów udzielania pierwszej pomocy poszkodowanemu na stanowiskach związanych z produkcją gastronomiczną³.

Druga część tego etapu egzaminu zawiera zadania sprawdzające wiadomości i umiejętności związane z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą. Etap praktyczny sprawdza umiejętności rozwiązywania typowych problemów zawodowych o charakterze „łączenia teorii z praktyką”, właściwych dla zawodu, w zakresie wynikającym z zadania o treści ogólnej, ustalonym w standardzie wymagań egzaminacyjnych. Polega on na wykonaniu określonego zadania egzaminacyjnego wynikającego z zadania o treści ogólnej lub opracowanie projektu realizacji i wykonanie określonych prac z zakresu produkcji gastronomicznej.⁴

Przewodnik po zawodach wymienia następujące do opisywanego zawody pokrewne:

- pomoc kuchenna
- barman
- bufetowy
- kelner

³ Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje zawodowe, zawód kucharz, Centralna Komisja Egzaminacyjna, Warszawa 2005

⁴ tamże

- kierownik sali
- szef kuchni
- technik gastronom⁵

2. Preferowane szkoły

Jedno z pytań skierowanych do pracodawców dotyczyło preferowanego przez nich typu szkoły i wskazania placówek w regionie szczególnie dobrze, ich zdaniem, przygotowujących pracowników. Nie uzyskano licznych wypowiedzi wskazujących na konkretny typ szkoły. Pozytywna ocena jednego z badanych dotyczyła dawnych szkół zasadniczych kształcących w cyklu trzyletnim, inny z kolei wskazał na technika gastronomiczne kształcące techników kucharzy. Również przedstawiciele edukacji w trakcie wywiadu wypowiadali się korzystnie o dłuższym cyklu kształcenia, jednocześnie wskazując, że młodzież częściej wybiera krótszą drogę do zawodu.

Wymieniając konkretne szkoły wskazywano raczej na te, które są znane ze względu na położenie w najbliższej okolicy, a nie preferowane. Respondentom łatwiej było wymienić (bardzo ogólnie) cieszące się ich dobrą opinią placówki w kraju np. szkoły gastronomiczne w Krakowie, Wyższą Szkołę Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu i w Warszawie. Czasami wymieniano już nie istniejące szkoły (np. Liceum Zawodowe we Wrocławiu).

3. Wymagane kwalifikacje.

Jeżeli chodzi o dodatkowe kwalifikacje, oprócz uzyskanych w toku nauki w szkole, to wszystkie trzy grupy respondentów są zgodne co do tego, że są one bardzo pożądane. Tylko jedna osoba spośród badanych pracowników, pracodawców i organizatorów kształcenia zawodowego w szkole udzieliła odpowiedzi, że nie są potrzebne. Pozostałe twierdzą, że zaświadczenia z ukończenia kursów, udziału w konkursach czy wymianach, bardzo zwiększają

⁵ Przewodnik po zawodach, TII, KUP, Warszawa 1998

szansę zatrudnienia. Zapotrzebowanie na dodatkowe kwalifikacje jest oczywiście zdeterminowane w dużej mierze przez miejsce zatrudnienia i zajmowane stanowisko. Pracownicy wypowiadają się ogólnie mówiąc o szkoleniach i kursach wyróżniając certyfikaty dokumentujące znajomość języka obcego, (pracodawcy nawiązują do umiejętności językowych, przynajmniej w stopniu komunikacyjnym, w innym punkcie badania wskazują na nie również przedstawiciele szkół), podkreślają również znaczenie posiadania certyfikowanych osiągnięć w konkursach związanych z branżą. Pracodawcy, zapewne odwołując się do potrzeb własnej firmy, bardziej konkretnie mówią o pożądanach kwalifikacjach uzyskiwanych poza szkołą, wymieniając między innymi: ukończenie kursów z zakresu: kuchni molekularnej, kuchni włoskiej, tzw. „minimum sanitarne”, kursy związane z poznawaniem nowych technologii, z przygotowaniem oferty gastronomicznej, zakresu organizacji pracy w kuchni, szkolenie tzw. kucharz wyższy, certyfikaty HACCP – to wskazanie pojawia się w badaniach wszystkich grup respondentów, papiery mistrzowskie, certyfikaty z praktyk zawodowych, dyplomy z konkursów. Przedstawiciele szkół wypowiadają się również bardziej ogólnie mówiąc o zasadności posiadania dodatkowych kwalifikacji przez kandydatów do zawodu, podając jako przykład takie szkolenia związane z branżą jak kursy z dietetyki, z kuchni innych regionów świata, z zakresu układania menu oraz związane z rozwijaniem poczucia estetyki, przydatnego w sztuce dekorowania potraw i aranżowania posiłków. Jeden badany w tej grupie wskazuje na potrzebę posiadania przez kandydatów do zawodu prawa jazdy, inny twierdzi, że nie posiada wiedzy w tym zakresie.

4. Doskonalenie zawodowe i samokształcenie

Wszyscy objęci badaniami stwierdzili, że doskonalenie w zawodzie kucharza jest niezbędne. Jeden z badanych pracodawców użył określenia, że kucharz bez

szkoleń „wyskakuje z zawodu”, a inny respondent, że doskonalenie jest w tej profesji permanentnym procesem.

Oto jak wyglądały preferowane przez poszczególne grupy rodzaje doskonalenia i obszary szkoleń.

Tab.nr 1. Wskazane rodzaje szkoleń w ramach doskonalenia zawodowego.
(cyfrą oznaczono liczbę wskazań w badanej grupie)

Pracownicy	Pracodawcy	Organizatorzy kształcenia zawodowego
kurs kuchni molekularnej- 1	kurs kuchni molekularnej -1	szkolenia z zakresu BHP - 1
kursy z zakresu planowania i zarządzania (dla szefa kuchni) - 1	kursy związane z poznawaniem nowych technologii -1	z obsługi nowych urządzeń - 1
z przygotowywania deserów i lodów - 1	typ kursu zależy od zapotrzebowania rynku - 1	udzielanie pierwszej pomocy - 1
w zakresie nowych trendów w branży - 2	w zakresie nowych trendów w branży – 3	kursy z zakresu dietetyki - 1
szkolenia warsztatowe u mistrzów - 1	szkolenia warsztatowe u mistrzów -1	z dekorowania potraw - 1
z języka obcego - 1	typ kursu zależy od zapotrzebowania rynku - 1	z obsługi klienta - 1
	kuchnie regionalne - 1	kuchnie regionalne - 1
	kurs barmana -1	staże za granicą -1

W tabeli wyróżniono obszary szkoleniowe powtarzające się w co najmniej dwóch grupach respondentów. Widać zarysowującą się w tej profesji tendencję do nadążania za pojawiającymi się zmianami.

Przeprowadzone badania wskazują na podobny stosunek respondentów do samodoskonalenia. Wszyscy pytani podkreślali jego znaczenie używając określeń:

- „wzbogaca warsztat pracy”
- „ma ogromne znaczenie”
- „jest bardzo ważne”
- „jest niezbędne”
- „to podstawa w tym zawodzie”
- „jest ważne żeby sprostać wymaganiom rynku”

Preferowane formy samodoskonalenia w tym zawodzie to: telewizja, Internet, wymiana doświadczeń, literatura, „próbowanie się” przez udział w konkursach, podpatrywanie innych, czasopisma branżowe, udział w targach. Potrzebę samodoskonalenia w tej profesji wynika również, według badanych, z dużej konkurencji i potrzeby sprostania coraz większym wymaganiom klientów.

5. Doświadczenie zawodowe.

Doświadczenie zawodowe w zawodzie kucharza ma bardzo duże znaczenie. Kucharz z doświadczeniem zdobywanym w znanych restauracjach często kreuje pozytywny wizerunek firmy lub wręcz tworzy własną markę. Jak w każdej profesji opierającej się na czynnościach praktycznych, w toku zdobywania doświadczenia kandydat do zawodu lub jego adept, ma niepowtarzalną szansę obserwowania mistrzów w działaniu. W opinii pracodawców, biorących udział w badaniach, doświadczenie zawodowe nie

zawsze można mierzyć stażem pracy. Niemniej jest bardzo ważne, jak twierdzi trzech z sześciu badanych w tej grupie, lub co najmniej mile widziane. Opinia tej grupy respondentów nie jest jednorodna: również w niej pojawiło się stwierdzenie: „ważniejsza jest motywacja do pracy i dyspozycyjność”. Z punktu widzenia pracowników doświadczenie ułatwia zatrudnienie. Według przedstawicieli szkół jest bardzo ważne bo „podwyższa fachowość”. „Im większe doświadczenie tym lepszy praktyk” – to przekonanie jednego z badanych. Analiza ogłoszeń prasowych również wskazuje na preferowanie na rynku pracy kucharzy legitymujących się doświadczeniem, często popartym referencjami.

6. Wymogi rekrutacyjne.

Przewodnik o zawodach mówi, że aby podjąć pracę w zawodzie „w zależności od pracodawcy wymagane jest tylko doświadczenie, które nie musi być poparte żadnym wykształceniem lub wykształcenie zawodowe, najlepiej gastronomiczne”⁶.

W prowadzonych badaniach pytaliśmy osoby pracujące w zawodzie kucharza jak wyglądało ich zatrudnienie w obecnym miejscu pracy. Oto jak wyglądał rozkład odpowiedzi.

Zatrudnienie miało miejsce:

- w odpowiedzi na ogłoszenie i poprzez rozmowę kwalifikacyjną – 2 osoby
- ze względu na doświadczenie i osiągnięcia zawodowe – 1 osoba
- ze względu na doświadczenie i staż pracy – 1 osoba
- z polecenia innego pracownika -1 osoba
- ze względu na wcześniejszą praktykę zawodową w tym zakładzie.

⁶ Przewodnik o zawodach, T.II, KUP, Warszawa 1998

Zapytani jak według nich przebiega rekrutacji do zawodu przedstawiciele szkół odpowiedzieli:

- z polecenia – 3 osoby
- poprzez praktyki -2 osoby
- ogłoszenia prasowe, internetowe – 1 osoba
- przez urzędy pracy – 1 osoba
- przez sprawdzenie w okresie próbnym – 1 osoba
- nie mam takiej wiedzy – 1 osoba

Dużo szerszy wachlarz odpowiedzi uzyskaliśmy pytając pracodawców o wymagania jakie stawiają kandydatom do zatrudnienia. Znalazły się wśród nich zarówno wymagania formalne, jak i szerokie spektrum cech osobowościowych, dodatkowych uprawnień, kompetencji i postaw. Rozkład odpowiedzi obrazuje tabela nr 2.

Tab. Nr 2. Wymagania stawiane przez pracodawców przy zatrudnianiu osób w zawodzie kucharza.

Wymaganie	Liczba wskazań
chęć do pracy	3
odpowiedzialność	2
doświadczenie	2
przestrzeganie zasad higieny	2
uczciwość	2
dyspozycyjność	2
wykształcenie zawodowe	2
wiedza branżowa	1
odporność psychiczna	1

dobra organizacja pracy	1
otwartość na nowe doświadczenia	1
dodatkowe uprawnienia	1
dobry stan zdrowia potwierdzony badaniami	1
komunikatywność	1
samodzielność	1
pomysłowość	1
umiejętność pracy w grupie	1
profesjonalizm	1

Dodatkowo badani pracodawcy widzą potrzebę włączenia następujących, dodatkowych wymagań w procesie rekrutacji:

- znajomość języka obcego (przynajmniej na poziomie komunikacyjnym)
- sprawdzenie „przez próbę” – obserwacja w czasie działania praktycznego.

Natomiast pracownicy zatrudnieni w zawodzie wymienili następujące wymagania:

Tab.nr 3. Dodatkowe wymagania stawiane kandydatom do zawodu w opinii pracowników.

Wymaganie	Liczba wskazań
doświadczenie na stanowisku szefa kuchni	3
chęć do pracy	1
pozytywne opinie środowiska	1
chęć do uczenia się	1
praca w czasie praktyki	1
dyspozycyjność	1

dobra znajomość niemieckiego	1
certyfikat H.A.C.C.P.	1
stan zdrowia	1

Zapytaliśmy również organizatorów kształcenia zawodowego w szkołach jakie są, według ich opinii, wymagania stawiane w procesie rekrutacji kandydatom do pracy w charakterze kucharza i uzyskaliśmy następujący wykaz:

Tab.nr4. Dodatkowe wymagania stawiane kandydatom do zawodu w opinii organizatorów kształcenia zawodowego w szkołach.

Wymaganie	Liczba wskazań
znajomość podstaw przygotowywania potraw	3
ukończenie szkoły	2
prawo jazdy	1
książeczka sanitarna	1
doświadczenie zawodowe	1
estetyka wykonania potraw	1
znajomość języka	2
higiena osobista	1
dodatkowe certyfikaty	1
zręczność	1
szybkość	1

Uzupełniając powyższy materiał warto dodać, że starając się o zatrudnienie na zagranicznym rynku pracy należy wziąć pod uwagę następujące wymagania. Oto informacje zamieszczone na Internetowym Europejskim Portalu Praca dotyczące rekrutacji do zawodu kucharza za granicą: „Starając się o posadę kucharza należy przygotować:

- Dokumenty aplikacyjne w języku obcym;
- Zdjęcia lub filmy dokumentujące osiągnięcia kulinarne;

- Listę serwowanych potraw (mile widziane dania z różnych kuchni).

Od kucharza wymaga się ponadto zaprezentowania swoich umiejętności poprzez przygotowanie listy przykładowych potraw. Im więcej, tym lepiej.

Bardzo mile widziane jest umiejętność przyrządzenia dań pochodzących z różnych kuchni świata. Warto też przygotować prezentacje multimedialne obrazujące sposób przyrządzania poszczególnych potraw, lub, choć zdjęcia przedstawiające efekt końcowy. Podczas rozmowy kwalifikacyjnej sprawdzana jest przede wszystkim umiejętność posługiwania się językiem angielskim (bądź też innym) oraz znajomość specyficznego dla branży gastronomicznej słownictwa. Weryfikowane są czasem również podstawy znajomości tajników kulinarnych.⁷

7. Oczekiwania wobec szkół kształcących w badanym zawodzie.

Tylko jedna osoba z grupy badanych pracodawców nie chce zatrudniać absolwentów szkół ze względu na obawy przed ich brakiem doświadczenia. Pozostali deklarują chęć zatrudniania młodych pracowników traktując ich „świeżość spojrzenia,” jako atut. Część z badanych stawia jednak pewne warunki zatrudnienia absolwentów formułując je w następujący sposób:

- „tak, jeśli mają jakieś osiągnięcia (np. zwycięstwo w konkursach)”
- „tylko na staż, wolę tych z doświadczeniem”
- „tak, tytułem próby”.

Wobec szkół kształcących w zawodzie pracodawcy mają następujące oczekiwania:

- uwzględnienie w kształceniu nowych technologii i nowości z branży
- umożliwienie zatrudnienia uczniów na praktyki

⁷ www.hrc.pl, Europejski Portal Praca

- otwartość na współpracę
- licznie się z opinią pracodawcy
- lepsze przygotowanie językowe
- „powinny uczyć uczciwości”
- więcej praktyk
- uczenie współpracy w grupie

Jednocześnie jednak 5 spośród badanych przyznaje, że nie współpracuje ze szkołami ponadgimnazjalnymi, jedna osoba deklaruje wolę współpracy w przyszłości. Tylko jeden z pracodawców mówi o swoich kontaktach ze szkołą, realizowanych poprzez przyjmowanie uczniów na praktykę i udział w konkursach.

Nieco inaczej kwestię współpracy z pracodawcami oceniają przedstawiciele szkół. Cztery spośród sześciu szkół mówi o takich formach współpracy jak:

- „spotkania pracodawców z rodzicami i uczniami, wspólne opracowywanie programów praktyk, zapraszam ich na egzaminy zawodowe, nadzoruję praktyki”
- „współpracuję w zakresie praktyki i ich kontroli”.

Mając na uwadze szczególną rolę pracodawców w procesie kształcenia zawodowego, Ministerstwo Edukacji Narodowej podjęło inicjatywę zawierania porozumień z organizacjami pracodawców, samorządami gospodarczymi oraz innymi organizacjami pozarządowymi, dotyczących współpracy na rzecz poprawy kształcenia zawodowego, w szczególności kształcenia praktycznego. Porozumienia te zostały usankcjonowane prawnie w Ustawie o systemie oświaty z dnia 7 września 1991 r., art. 70 ust. 6.

Proponowany zakres współpracy obejmuje m. in.:

- tworzenie sieci zakładów pracy, w których uczniowie i słuchacze ponadgimnazjalnych szkół prowadzących kształcenie zawodowe będą odbywać kształcenie praktyczne;
- podniesienie poziomu praktyk zawodowych poprzez wypracowanie, we współpracy szkół z pracodawcami, lub zrzeszeniami branżowymi pracodawców, standardów praktyk w poszczególnych zawodach;
- wspieranie szkół w zakresie wyposażenia bazy dydaktycznej, w tym w nowoczesne środki dydaktyczne i materiały;
- udział pracodawców w organizowaniu dodatkowych zajęć w formach pozaszkolnych dla uczniów ostatnich klas w szkołach ponadgimnazjalnych prowadzących kształcenie zawodowe, zwiększających szansę ich zatrudnienia po ukończeniu szkoły;
- prowadzenie przez pracodawców doskonalenia zawodowego kadry pedagogicznej szkół.

Analagiczne porozumienia mogą być również zawierane na poziomie lokalnym. Aby zabezpieczyć swoim uczniom realizację praktycznej nauki zawodu, szkoły mocno aktywizują swoje działania zawierając umowy o współpracy ze znanymi na rynku pracodawcami. Jest to zarazem skuteczna forma promowania szkoły w lokalnym środowisku, przyciągająca lepszych uczniów oraz nauczycieli. Uczniowie ze szkół współpracujących z pracodawcami mogą nie tylko łatwiej znaleźć pracę, ale też szybciej adaptować się do wykonywania zawodu. Pracodawcy natomiast mogą wykorzystać doświadczenia zdobyte we współpracy ze szkołą do szkolenia własnych pracowników i ich rozwoju zawodowego. Bez współpracy z pracodawcami szkoły nie mają szansy kształcić w zawodzie w rzeczywistych warunkach pracy, a przede wszystkim nie mają szansy zapoznać uczniów z najnowszymi i najbardziej kosztownymi technologiami.

Współpraca szkół i pracodawców, chociaż z roku na rok jest coraz efektywniejsza (o czym świadczą liczne przykłady), nadal napotyka pewne bariery. Dla szkoły oznacza możliwości dostosowania treści kształcenia do potrzeb pracodawców, dostępu do nowoczesnych technik i technologii, dla przedsiębiorców to szansa na zapoznanie ze swoimi produktami jako nowościami technologicznymi, a docelowo – na pozyskanie wysoko wykwalifikowanych pracowników. Współpraca środowisk edukacyjnych, pracodawców i partnerów społecznych jest konieczna dla wysokiej jakości kształcenia zawodowego.⁸

Kolejne pytania badawcze skierowane do przedstawicieli edukacji zawodowej dotyczyło ich opinii na temat przygotowania przez szkołę absolwentów do pracy w zawodzie, oraz oceny programu nauczania. Odpowiedzi na pierwsze z pytań wskazują, że z punktu widzenia nauczycieli zdecydowanie lepszy poziom przygotowania daje dłuższy cykl kształcenia – ten dwuletni daje w zasadzie przygotowanie tylko na stanowisko pomocy kucharza. Dostrzegają również zachwianie proporcji między teorią a praktyką, na niekorzyść tej drugiej. Trzy osoby twierdzą, że program jest dobry (w tym jedna w odniesieniu do technikum). Jeden z respondentów uważa, że skuteczność przygotowania zależy od nastawienia uczniów. Oceniając program kształcenia w badanym zawodzie nauczyciel wymieniają jako jego mocne strony następujące aspekty:

- wiedza z gastronomii
- przygotowanie do egzaminu zawodowego
- połączenie przedmiotów ogólnych z zawodowymi

Wskazują również słabe punkty:

- niewielkie umiejętności praktyczne

⁸Założenia projektowanych zmian. Kształcenie zawodowe i ustawiczne. Informator, Fundacja Fundusz Współpracy na zlecenie: Ministerstwa Edukacji Narodowej, Warszawa 2010

- za mało treści związanych z higieną zawodową
- mało godzin z przedsiębiorczości
- za dużo teorii
- brak korelacji między teorią a praktyką

Proponują uzupełnienie treści programu poprzez zmiany dotyczące wprowadzenia:

- większej ilości praktyki
- szerszych wiadomości dotyczących układania menu oraz organizacji imprez okolicznościowych.

Zapytaliśmy również pracowników jakie umiejętności włączyli by w program kształcenia tak, aby dobrze przygotowywał ich do pełnienia zadań zawodowych. Uzyskaliśmy zestaw odpowiedzi obejmujących zarówno umiejętności ściśle związane z branżą jak i ponadzawodowe:

- przyrządzanie potraw w różnych kulturach kulinarnych
- dostosowanie menu do okoliczności
- dekorowanie potraw
- więcej praktyki
- umiejętności językowe
- pracy w zespole.

Jeden z badanych stwierdził, że szkoła uczy podstawowych wiadomości.

8. Możliwości kształcenia w badanym zawodzie na terenie powiatów objętych projektem.

Oto przykłady możliwości kształcenia w zawodzie kucharza na terenie powiatów objętych badaniami projektowymi:

Powiat dzierzoniowski:

- **Zespół Szkół nr 2**, 58-200 Dzierżoniów, ul. Piłsudskiego 24, szkola@zsz.dierzoniow.pl,

Zasadnicza Szkoła Zawodowa – kucharz małej gastronomii

Technikum – kucharz

Technikum uzupełniające - kucharz

Powiat kłodzki:

- **Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych**, 57-550 Stronie Śląskie, ul. Kościuszki 20, sekretariat@zsp-stronie.pl.

Zasadnicza Szkoła Zawodowa – kucharz małej gastronomii

- **Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych**, 57-350 Kudowa Zdrój, ul. Zdrojowa 22a, dyrektor@lo.kudowa.i7.pl

Zasadnicza Szkoła Zawodowa – klasa wielozawodowa, kucharz

- **Kłodzka Szkoła Przedsiębiorczości**, 57-300 Kłodzko, ul. Szkolna 8, szkola.ksp@onet.eu ,

Zasadnicza Szkoła Zawodowa – kucharz małej gastronomii

- **Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych**, 57-500 Bystrzyca Kłodzka, Słowackiego 4, zspbystrzycakl@neostrada.pl

Zasadnicza Szkoła Zawodowa – klasa wielozawodowa, kucharz małej gastronomii

Powiat świdnicki:

- **Zespół Szkół w Świebodzicach**, 58-160 Świebodzice, ul. Piłsudskiego 31, zs_szkol@onet.pl

Zasadnicza Szkoła Zawodowa – klasa wielozawodowa, kucharz małej gastronomii

- **Zespół Szkół nr 1**, 58-100 Świdnica, ul. Budowlana 7-9, zs1swidnica@wp.pl,

Zasadnicza Szkoła Zawodowa – kucharz małej gastronomii

Technikum – kucharz

- **Zespół Szkół w Strzegomiu**, 58-150 Strzegom, ul. Krótka 6, zszstrzegom@poczta.onet.pl,

Zasadnicza Szkoła Zawodowa – kucharz małej gastronomii

- **Zespół Szkół w Żarowie**, 58-130 Żarów, ul. Zamkowa 10, zszzarow@poczta.onet.pl,

Zasadnicza Szkoła Zawodowa – klasa wielozawodowa, kucharz małej gastronomii

Powiat wałbrzyski:

- **Zespół Szkół nr 7**, 58-308 Wałbrzych, ul. Kłodzka 29

Zasadnicza Szkoła Zawodowa – kucharz małej gastronomii

Technikum – kucharz

- **Zespół Szkół w Głuszyca**, 58-340 Głuszyca, ul. Parkowa 9, zszparkowa@poczta.onet.pl

Zasadnicza Szkoła Zawodowa – kucharz małej gastronomii

Wrocław Miasto

- **Zespół Szkół Gastronomicznych**, 50-547 Wrocław, ul. Kamienna 86, dyrekcjazsg@o2.pl,

Zasadnicza Szkoła Zawodowa – kucharz małej gastronomii

Technikum – kucharz

Jelenia Góra Miasto

- **Zespół Szkół Licealnych i Usługowych**, 58-560 Jelenia Góra, ul. Leśna 5, zsliu@neostrada.pl,

Zasadnicza Szkoła Zawodowa – kucharz małej gastronomii

Technikum – kucharz

Legnica Miasto

- **Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego**, 59-220 Legnica, ul. Wrocławska 211, gim11leg@interia.pl,

Technikum – kucharz

W zawodzie kucharza można się również kształcić w cyklu szkolnictwa specjalnego w następujących szkołach:

Powiat wałbrzyski:

- **Zasadnicza Szkoła Zawodowa Specjalna**, 58-303 Wałbrzych, ul. Bohaterów Pracy 1
– kucharz małej gastronomii
- **Zasadnicza Szkoła Zawodowa Specjalna**, 57-300 Kłodzko, ul. Warty 70. zsospklo@wp.pl
- kucharz

Oferta edukacyjna wymaga weryfikacji w organach prowadzących szkoły ze względu na fakt, iż na niektóre z projektowanych kierunków nie zawsze jest nabór w procesie rekrutacji.

II Zadania i czynności wykonywane w badanym zawodzie.

1. Zadania i czynności zawodowe w zawodzie kucharza.

Kucharz sporządza różnego rodzaju potrawy, ciasta, napoje i desery z zastosowaniem narzędzi, maszyn i urządzeń w zakładach gastronomicznych i przedsiębiorstwach zajmujących się przygotowywaniem i produkcją wyrobów i półproduktów kulinarnych. Praca kucharza różni się w zależności od tego gdzie pracuje. Inne są jego zadania i oczekiwania klientów w kuchni renomowanego lokalu, inne w stołówce domu wczasowego. Niezależnie od miejsca pracy obowiązują go surowe wymagania co do higieny i stanu zdrowia.

Do zadań zawodowych kucharza należy: obliczanie wartości odżywczej i energetycznej potraw;

- pobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnych;
- zabezpieczanie przed zepsuciem surowców, półproduktów i wyrobów gotowych;
- ocena surowców, półproduktów i wyrobów gotowych i właściwe gospodarowanie nimi;
- obróbka wstępna surowców (ręczna, mechaniczna, termiczna);
- gastronomiczny rozbiór mięsa różnych zwierząt;
- wykonywanie różnymi technikami i metodami - zgodnie z normami surowcowymi - różnych asortymentów potraw z warzyw, owoców i grzybów, mleka i przetworów, jaj, mięsa zwierząt rzeźnych i przetworów mięsnych, dziczyzny, drobiu, ryb oraz potraw z podrobów, potraw półmięsnych i jarskich, wyrobów garmażeryjnych;
- posługiwanie się narzędziami, maszynami i urządzeniami przy

- przygotowywaniu potraw i napojów oraz bieżąca konserwacja tych urządzeń;
- wykańczanie, porcjowanie, dekorowanie i estetyczne wydawanie wyrobów kulinarnych;
 - sporządzanie potraw kuchni regionalnych, kuchni polskiej i innych narodów oraz podstawowych potraw dla różnych diet;
 - przygotowywanie potraw, napojów i deserów na przyjęcia okolicznościowe;
 - utrzymywanie na bieżąco czystości na stanowisku pracy (mycie, wyparzanie, suszenie i polerowanie naczyń oraz sprzętu kuchennego), a także porządkowanie pomieszczeń produkcyjnych po zakończeniu pracy;
 - przestrzeganie przepisów bhp i ppoż. obowiązujących w zakładach żywienia zbiorowego;
 - stosowanie zasad działań marketingowych w działalności gastronomicznej⁹.

Do głównych zadań zawodowych wykonywanych przez kucharza małej gastronomii należą wszystkie czynności związane z przygotowywaniem typowych potraw i napojów w różnorodnych zakładach gastronomicznych i przedsiębiorstwach zajmujących się przygotowywaniem i produkcją wyrobów i półproduktów kulinarnych. Niezbędna jest także umiejętność wykonywania czynności związanych z organizacją prac porządkowych, z prawidłowym przechowywaniem i magazynowaniem artykułów spożywczych, surowców, półproduktów i produktów kulinarnych¹⁰.

Kucharz często wymyśla nowe dania w oparciu o własne pomysły i receptury. W pracy posługuje się wieloma narzędziami i urządzeniami. Są to między innymi miksery, krajalnice, maszynki do mielenia, tarki, tasaki, zestawy naczyń kuchennych, grilownice, roboty kuchenne, piece konwekcyjno-parowe, kuchenki mikrofalowe i inne.

⁹ Klasyfikacji zawodów i specjalności, ROZPORZĄDZENIE MINISTRA GOSPODARKI I PRACY z dnia 8 grudnia 2004 r. w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności dla potrzeb rynku pracy oraz zakresu jej stosowania (Dz. U. z dnia 16 grudnia 2004 r.).

¹⁰ Podstawa programowa kształcenia w zawodzie kucharz małej gastronomii, MENiS

Kucharz pracujący na stanowisku szefa kuchni kieruje zespołem ludzi pracujących w kuchni. Jego zadaniem jest zapewnienie sprawnej organizacji funkcjonowania kuchni oraz odpowiedniej jakości podawanych potraw.

Objęci badaniem kucharze poproszeni o wymienienie zadań zawodowych stworzyli następującą listę:

- przygotowanie produktów -4 osoby
- przygotowanie gotowych dań – 4osoby
- aranżacja talerza -2osoby
- sprzątanie/ dbałość o stanowisko pracy – 2osoby
- tworzenie listy zakupów – 1 osoba
- dbałość o jakość dostawy – 2osoby
- ustalanie menu – 3osoby
- organizowanie pracy -2osoby
- porcjowanie potraw – 1 osoba
- obliczanie kalorii – 1 osoba
- pierwsza obróbka surowców – 1 osoba
- nadzorowanie pracy zespołu -2osoby (dotyczy szefa kuchni)
- ocena jakości potraw – 1 osoba
- przyprawianie – 1 osoba
- próbowanie – 1 osoba
- wprowadzanie nowych potraw – 1 osoba
- kalkulacja kosztów – 1 osoba

Zapytani o szczególnie ważne wymienili:

- dbałość o odpowiednie przygotowanie posiłków -2osoby
- dbanie o jakość potraw – 1 osoba

- odpowiednia aranżacja potraw – 1 osoba
- planowanie pracy – 1 osoba

Dwie osoby stwierdziły, że wszystkie zadania są równie ważne.

Podobnie skonstruowali listę zadań zawodowych objęci badaniem pracodawcy wymieniając:

- przygotowanie produktów -3 osoby
- wykonanie potraw – 6 osób
- aranżacja talerza, dekorowanie -3osoby
- porządkowanie miejsca pracy – 2 osoby
- dbanie o higienę – 3 osoby
- obsługa urządzeń kuchennych – 1 osoba
- określanie zapotrzebowania surowcowego – 1 osoba
- organizowanie procesu produkcyjnego – 1 osoba
- planowanie i przygotowanie receptury – 1 osoba
- obliczanie wartości kalorycznej posiłków – 1 osoba
- dostawa i zakup towaru – 1 osoba
- wstępna kalkulacja kosztów – 1 osoba
- opracowywanie karty dań – 1 osoba

Jako priorytetowe wymienili:

- dbanie o jakość i przechowywanie produktów- 3osoby
- właściwa technologia przygotowywania potraw – 1 osoba
- dbanie o higienę pracy -2 osoby
- zarządzanie i planowanie pracy w kuchni -2 osoby (dotyczy głównie szefa kuchni)

- przygotowywanie potraw -2 osoby

Jeden z badanych pracodawców miał trudność w wyborze najważniejszych zadań zawodowych uważając wszystkie za równie istotne.

Zwraca uwagę spójność uzyskanego materiału zwłaszcza w zakresie zadań o szczególnym stopniu ważności.

Postawa programowa kształcenia w zawodzie kucharza zakłada, że powinien on być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) sporządzania potraw, napojów i półproduktów kulinarnych;
- 2) przechowywania środków spożywczych;
- 3) opracowywania ofert kulinarnych zgodnie z potrzebami i oczekiwaniami konsumentów;
- 4) organizowania produkcji gastronomicznej;
- 5) zapewniania jakości zdrowotnej żywności¹¹.

Objęci badaniem organizatorzy kształcenia zawodowego w szkołach za zadania zawodowe kucharza uznali:

- przygotowanie produktów -2 osoby
- przygotowanie gotowych dań – 3 osoby
- pierwsza obróbka surowców(i cieplna) -2 osoby
- gospodarowanie surowcami – 1 osoba
- wykańczanie potraw -3 osoby
- porcjowanie -2 osoby
- dbanie o przydatność dań do spożycia – 1 osoba
- utrzymywanie czystości i porządku na stanowisku pracy – 1 osoba
- obsługa maszyn i urządzeń – 1 osoba

¹¹ Podstawa programowa kształcenia w zawodzie kucharz

- ustalanie menu – 1 osoba
- organizowanie przyjęć okolicznościowych – 1 osoba

Jako szczególnie ważne wymienili:

- dbałość o odpowiednie przygotowanie posiłków (higiena) -5 osób
- odpowiednia aranżacja potraw -2 osoby
- odpowiednia obróbka termiczna – 1 osoba
- doprawianie potraw – 1 osoba
- obsługa maszyn i urządzeń – 1 osoba
- dbałość o zabezpieczenie jakości potraw -2 osoby
- przestrzeganie zasad BHP – 1 osoba

Zebrany materiał jest w tym zakresie spójny, a różnice w sposobach formułowania zadań zawodowych niewielkie.

2. Stanowiska pracy.

Osoby wykonujące zawód kucharza mogą być zatrudniane na następujących stanowiskach:

- pomoc kucharza
- kucharz
- kucharz zmianowy
- szef kuchni

3. Możliwości awansu.

Według źródeł wtórnych możliwości awansu w zawodzie kucharza są ściśle związane z miejscem zatrudnienia. I tak są niewielkie np. przy zatrudnieniu w stołówce szkolnej i bardzo duże, np. dla dobrego kucharza pracującego w popularnej restauracji czy modnym hotelu, który może dostać

propozycje pracy w renomowanej firmie w kraju lub za granicą¹² . Zebrany materiał badawczy pozwolił określić następującą, możliwą ścieżkę awansu:

Pomoc kucharza – kucharz - kucharz zmianowy – szef kuchni – właściciel restauracji- menager dużego zakładu gastronomicznego.

III Kompetencje zawodowe i ponadzawodowe pracownika.

1. Wiedza niezbędna w zawodzie kucharza.

Branża kulinarna jest dziedziną gospodarczą, w której następują dynamiczne zmiany. Są co do tego zgodni zarówno zatrudnieni w niej kucharze, kreujący rynek pracy pracodawcy, jak i organizatorzy kształcenia zawodowego w szkołach. Rozwój nowoczesnych technologii, otwieranie się na inne kultury, wzmożony ruch transgraniczny, coraz bardziej wymagający rynek konsumencki czy nowe informacje dostarczane przez dietetyków i przedstawicieli nauk biomedycznych, wymuszają potrzebę ciągłego rozwoju, zarówno w zakresie poszerzania niezbędnych do funkcjonowania w zawodzie wiadomości jak i nabywania nowych umiejętności. W toku badań terenowych zapytaliśmy respondentów jaka wiedza niezbędna jest do wykonywania zawodu kucharza. Uzyskaliśmy zestaw odpowiedzi, który ilustruje tabela nr 5.

Tab.nr 5.Wiedza niezbędna w zawodzie kucharza w opinii respondentów.(cyfrą oznaczono liczbę wskazań w badanej grupie)

Pracownicy	Pracodawcy	Organizatorzy kształcenia zawodowego w szkołach
Wiadomości dotyczące: - przechowywania produktów -2	Wiadomości dotyczące: - BHP - 2 - procedury HACCP -2	Wiadomości dotyczące: - podstaw gastronomii -2 - towaroznawstwa -2

¹² Przewodnik po zawodach, TII,KUP, Warszawa 1998

- technologii przyrządzania potraw -3 - z zakresu organizacji pracy -1 - zarządzania zespołem (dotyczy szefa kuchni) -1 - planowania -1 - układania menu -1 - obsługi maszyn i urządzeń -1 - obróbki surowców -1 - stosowania odpowiednich przypraw -1 - BHP -1 - znajomości kuchni narodowej i obcych -1 - dietetyki -1 - rachunkowości -1	- obsługi maszyn i urządzeń kuchennych - 2 - wartości zdrowotnej potraw i zasad żywienia- 4 - przygotowywania potraw -3 - jakości surowców i produktów -3 - różnych kultur kulinarnych -1 - nowych trendów w branży -1	- organizacji stanowiska pracy -1 - BHP -2 - nowoczesnych maszyn i urządzeń -1 - gospodarowania produktami-1 - sposobów obróbki kulinarnej -2 - układania menu -1 - techniki sporządzania, wykańczania i dekorowania potraw -1 - podstaw żywienia -1 - przechowywania produktów -1
--	---	--

Warto zauważyć, że we wszystkich trzech grupach (mimo niewielkich różnic w sposobie jej określania), pojawiła się wiedza dotycząca bezpieczeństwa i higieny pracy, obsługi maszyn i urządzeń, technologii sporządzania potraw i dietetyki. Pytani pracownicy i pracodawcy wskazują również na niezbędność znajomości różnych kultur kulinarnych, czego nie sygnalizują badani przedstawiciele edukacji. Być może jest to obszar wiadomości wyłoniiony przez oczekiwania konsumenckie, a tym samym bardzo przydatny w praktyce.

2. Umiejętności niezbędne w zawodzie kucharza.

Szeroki wachlarz zadań zawodowych w badanej profesji wymusza również rozległy zakres niezbędnych umiejętności zawodowych. Wiadomości wymienione w poprzednim punkcie przekładają się na konkretne działania i czynności. W zależności od miejsca zatrudnienia i stanowiska pracy, kucharz musi umieć przygotować zarówno proste potrawy jak i wyszukane dania, działając przy tym zgodnie z obowiązującą technologią ich przygotowania i kierując się zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy. Musi umieć dbać o wysoką jakość przygotowanych potraw jak i o estetykę ich podania. Te zadania wymagają od niego umiejętności doboru odpowiednich surowców oraz stosowania istniejących receptur i przepisów, a nierzadko opracowywania własnych. W zależności od stopnia nowoczesności kuchni ważne jest aby umiał obsługiwać zarówno proste narzędzia jak np. noże, tasaki, tarki naczynia kuchenne, jak i bardziej skomplikowane jak piece konwekcyjne, parowary, czy frytkownice. Niektóre z nowoczesnych urządzeń kuchennych jest sterowana komputerowo. Wymaga to od niego zarówno wysokiej sprawności manualnej jak i określonego poziomu kultury technicznej. Biorąc pod uwagę społeczny odbiór efektów pracy kucharza musi on umieć dbać o prawidłowy sposób przechowywania i zabezpieczania produktów żywnościowych. Ważną umiejętnością w tym zawodzie jest również kalkulowanie surowców potrzebnych do wykonania określonych potraw i niekiedy obliczanie ich wartości odżywczej. Istotną umiejętnością zawodową kucharza jest również dobra organizacja pracy i planowanie zadań.

Prowadząc badania pytaliśmy respondentów zarówno o najważniejsze ich zdaniem umiejętności w tym zawodzie jak i o to, które z nich są istotne w zależności od etapu pracy zawodowej. Analiza wyników pozwala ustalić listę umiejętności, na które wskazują wszystkie trzy grupy. I tak część wspólna wskazań obejmuje:

- przygotowywanie potraw
- korzystanie z nowoczesnych technologii, maszyn, narzędzi i urządzeń
- estetyczne serwowanie potraw (sztuka dekoracji)
- organizacja stanowiska pracy
- organizacja przyjęć
- stosowanie w praktyce zasad higieny sprzętu i produktów

Jest też grupa umiejętności wynikających z zajmowanego stanowiska. I tak szef kuchni musi umieć zarządzać zespołem, organizować i planować jego pracę, rozwiązywać problemy i konflikty, a także nadzorować i oceniać pracę poszczególnych członków zespołu. Pomocnik kucharza musi umieć podporządkowywać się poleceniom i współpracować w zespole.

Za umiejętności niezbędne na „starcie„ pracy zawodowej badani uważają zarówno te związane z czynnościami zawodowymi takie jak:

- umiejętności z zakresu podstaw gotowania
- krojenie
- siekanie
- porcjowanie
- dekorowanie
- posługiwanie się narzędziami
- odpowiedni dobór surowców,

jak i umiejętności ponadzawodowe (co znamienne to na nie właśnie kładą szczególny nacisk pracodawcy) :

- praca w zespole
- komunikatywność

- umiejętność samokształcenia
- dbałość o higienę własną i stanowiska pracy
- umiejętność samokształcenia
- pomysłowość.

Pracodawcy w większości twierdzą, że reszty można nauczyć się w trakcie pracy. Natomiast pracownicy uważają, że w toku pracy można nauczyć się :

- planowania
- układania menu
- aranżacji talerza i stołu

Organizatorzy kształcenia zawodowego w szkołach uważają, że wraz ze stażem pracy kucharze mogą uczyć się planowania oraz „eksperymentowania” polegającego na wykazywaniu kreatywności w tworzeniu własnych receptur i sposobów serwowania potraw.

Zatrudnienie w zawodzie kucharza respondenci chętni widzieliby w programie kształcenia więcej zajęć rozwijających następujące umiejętności:

- przyrządzanie potraw w różnych kulturach kulinarnych -1 osoba
- dostosowanie menu do okoliczności – 1osoba
- dekorowanie potraw -2 osoby
- więcej praktyki – 1osoba
- umiejętności językowe – 1osoba
- współpraca w zespole – 1 osoba

Natomiast pracodawcy chętnie wzbogaciliby program kształcenia kucharzy o:

- umiejętności manualne (krojenie)
- różne techniki gotowania
- umiejętność planowania

- dekorowanie potraw
- rozwiązywanie problemów
- umiejętności językowe
- komunikacja
- praca w zespole
- lekcje z dietetykiem
- „minimum sanitarne”

Wspólnym obszarem obu grup są związane z branżą umiejętności dekorowania potraw, oraz z zakresu kompetencji kluczowych - rozwijanie umiejętności językowych oraz pracy w zespole.

Przedstawiciele edukacji również widzą pewne deficyty w zakresie umiejętności absolwentów szkół przygotowujących przyszłych kucharzy, określając te braki jako niedostatki w zakresie umiejętności:

- organizowania pracy
- samodzielnego gotowania
- stosowania zasad higieniczny
- dekorowania
- planowania
- kalkulowania cen
- sporządzania menu
- organizowania przyjęć.

3. Cechy osobowości

Praca kucharza to w większości praca zespołowa dlatego ważne by był on osobą komunikatywną i niekonfliktową. Cechami cenionymi w tej profesji jest

również szybkość działania, pracowitość, sumienność i rzetelność. Ze względu na charakter zadań zawodowych kucharz powinien być osobą odpowiedzialną i odporną na stres. Ta ostatnia cecha wynika z częstej konieczności pracy pod presją czasu. Ponieważ w wielu firmach praca kucharza nie ma sztywnych ram godzinowych (np. w przypadku restauracji działających „do ostatniego klienta”), powinien być on elastyczny i dyspozycyjny. Ze względu na stały wzrost oczekiwań konsumentów i pojawiające się w branży nowe trendy oraz mody, kucharz powinien charakteryzować się pomysłowością, samodzielnością i gotowością do uczenia się. Niektórzy z badanych pracodawców uważają, że do tego właśnie potrzebne są lepiej rozwinięte kompetencje językowe, które pomogłyby w czerpaniu pomysłów z obcojęzycznych stron internetowych.

Chcąc dobrze funkcjonować w zawodzie kucharz powinien odznaczać się podzielnością uwagi ze względu na częstą potrzebę wykonywania kilku czynności jednocześnie. Niezbędną cechą kucharza jest dobra pamięć, która ułatwia podejmowanie szybkich i trafnych decyzji przy sporządzaniu dań, doborze składników i przypraw. Bardzo istotne wydaje się również poczucie estetyki i tzw. smak artystyczny. W zakładach, w których kucharz ma bezpośredni kontakt z klientami szczególnego znaczenia nabiera sztuka kreowania pozytywnego wizerunku przez wysoki poziom kultury osobistej, dbałość o wygląd zewnętrzny i profesjonalizm.

Oto jak sylwetkę profesjonalnego kucharza kreśli uznany mistrz tej profesji, szef kuchni, ekspert organizacji pracy w kuchni, nowoczesnych form przygotowania potraw tradycyjnych i współczesnych, Leszek Gryka: „Kucharz to nie tylko dobry rzemieślnik w swoim zawodzie, ale człowiek który:

- Swoją kulturą osobistą
- Wiedzą zawodową
- Rzetelnością wykonywanej pracy

- Zmysłem artystycznym
- Wyczuciem proporcji
- Wyczuciem smaku
- Fantazją kulinarną

- budzi szacunek i zaufanie konsumenta

Cechy którymi powinien charakteryzować kandydat na kucharza, mają ścisły związek z dużą odpowiedzialnością za zdrowie i życie osób dla których przygotowuje się potrawy. Po ukończeniu odpowiedniej szkoły gastronomicznej, w pracy codziennej - zawodowej powinien wyróżniać się pomysłowością i zaangażowaniem w zdobywaniu praktycznej wiedzy i umiejętności zawodowych. Ważnym elementem wpływającym na poziom zdobytej wiedzy i ocenę kucharza jako profesjonalisty jest :

- Jego nieustanny postęp w rozwoju własnej osobowości
- Wiedza ogólna
- Znajomość języków
- Znajomość nowych trendów w świecie kulinarnym
- Zaangażowanie w prace na rzecz lokalnego środowiska gastronomicznego”¹³

Podstawa kształcenia w zawodzie kucharza zakłada, że zawód ten niesie stawia przed kandydatem następujące wymagania:

- 1) zdolność koncentracji i podzielność uwagi;
- 2) odpowiedzialność;

¹³ Gryka L., Fragment wykładu w Wyższej Szkole Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu pt. Oczekiwania wobec zajęć praktycznych w edukacji gastronomicznej młodzieży w zawodzie kucharz i jemu pokrewni

- 3) zainteresowania i uzdolnienia gastronomiczne;
- 4) dobry stan zdrowia;
- 5) sprawność manualna;
- 6) wrażliwość sensoryczna;
- 7) koordynacja wzrokowo-ruchowa;
- 8) poczucie estetyki
- 9) kultura osobista¹⁴

W odniesieniu do kandydata do zawodu kucharz małej gastronomii formułuje je w następujący sposób:

- 1) dobry stan zdrowia,
- 2) zainteresowanie zawodem,
- 3) umiejętność pracy w zespole,
- 4) życzliwość,
- 5) uprzejmość,
- 6) uczciwość.

Uczestnicy badań, pytani o cechy charakteru ważne ich zdaniem w wykonywaniu zawodu kucharza, udzielili bardzo szerokiej gamy odpowiedzi, zgadzając się co do potrzeby dużego zaangażowania, a nawet pasji, która umożliwia sukces w zawodzie. Ważna jest, według nich, również wytrzymałość psychiczna i fizyczna, otwartość na nowe doświadczenia, dyspozycyjność, uczciwość, zmysł organizacyjny i zmysł estetyczny. Badani podkreślają także rolę sumienności, kreatywności i samodzielności. Oto jak wyglądały listy cech ważnych według respondentów w każdej z pytanych grup.

¹⁴ Podstawa programowa kształcenia w zawodzie kucharz

Tab.nr 6.Cechy osobowości ważne w zawodzie kucharza według respondentów. .(cyfrą oznaczono liczbę wskazań w badanej grupie)

Pracownicy(przypis)	Pracodawcy	Organizatorzy kształcenia zawodowego w szkołach
- cierpliwość -2 - punktualność -1 - wytrwałość -1 - praca w zespole -2 - chęć do uczenia się -1 - dokładność -2 - otwartość na nowości -3 - bardzo lubię swoją pracę -3 (pasja) - dobra pamięć -1 - szybkość -1 - wytrzymałość fizyczna -1 - samodzielność- 1 - poczucie estetyki -1 - kreatywność- 1 - komunikatywność -1 - umiejętność planowania -1	- odporność psychiczna i fizyczna - 3 - umiejętność pracy w zespole -2 - odpowiedzialność -3 - pokora wobec własnych umiejętności - 1 - otwartość na nowe doświadczenia -3 - kreatywność -4 - wysoka kultura osobista -2 - uczciwość -2 - uzdolnienia manualne - 1 - zmysł organizacyjny -1 - chęć samodoskonalenia -1 - samodzielność -1 - aktywność -1 - zdolności przywódcze - 1	- cierpliwość - 2 - praca w zespole -2 - kreatywność - 3 - komunikatywność - schludność -1 - odpowiedzialność -3 - pracowitość -1 - rzetelność -2 - sumienność -1 - pasja -1 - zmysł estetyki -2 - punktualność -1

	- perfekcjonizm -1 - elastyczność -1 - pasja -1	
--	--	--

W tabeli wyróżniono cechy powtarzające się w co najmniej dwóch grupach respondentów. Zwraca uwagę duża ilość tych samych wskazań, a tym samym spójność rysującej się sylwetki pracownika.

Przedstawiciele szkół zapytani, które z ważnych dla zawodu cech charakteru rozwija szkoła wskazali na:

- odpowiedzialność -3osoby
- sumienność -1 osoba
- punktualność -2 osoby
- schludność -1 osoba
- przedsiębiorczość -1 osoba
- umiejętność pracy w zespole -1 osoba
- motywację do samokształcenia -1 osoba.

4. Przeciwwskazania do pracy w badanym zawodzie.

Miejsce pracy kucharza są pomieszczenia zamknięte, w których jest on narażony na działanie wysokich temperatur, dużej wilgotności powietrza oraz hałasu jaki wywołują używane przez niego w pracy maszyny i urządzenia. Dlatego też ważny jest dobry stan zdrowia kandydatów do zawodu, a zwłaszcza wykluczenie chorób układu krążenia, oraz ze względu na wysiłek fizyczny ogólna wysoka sprawność fizyczna. Większość czynności wykonywanych w ramach zadań zawodowych odbywa się w pozycji stojącej, a więc

przeciwwskazaniem są również choroby kręgosłupa. Ze względu na możliwość przenoszenia różnych chorób drogą pokarmową, kucharz poza ogólnymi badaniami medycznymi zobowiązany jest również przejść badania wykluczające nosicielstwo chorób zakaźnych. Ponieważ w swojej pracy ma kontakt z wieloma alergenami nie może być on osobą uczuloną na środki spożywcze. Niezwykle ważne są również doskonale działające zmysły – zwłaszcza smaku i powonienia i wzroku. Ze względu na kontakt z urządzeniami i potrawami o wysokiej temperaturze, przeciwwskazaniem do wykonywania tego zawodu są również niektóre schorzenia neurologiczne (np. czynna epilepsja).

Zapytani o to, kto ich zdaniem nie może wykonywać zawodu kucharza, respondenci wskazywali głównie na opisywane wyżej przeciwwskazania zdrowotne wymieniając w tej grupie również schorzenia skóry, reumatyzm i choroby psychiczne. Poza tym we wszystkich trzech badanych grupach ponownie pojawiła się kwestia pasji czy zamiłowania wymaganego w tym zawodzie, które według respondentów przekłada się na możliwość osiągania w nim sukcesów. Pracownicy uważają ponadto, że nie jest to zawód dla osób leniwych, niedokładnych czy konfliktowych. Pracodawcy uważają, że istotnym przeciwwskazaniem jest zbyt powolne tempo pracy, mała kreatywność i niechęć do uczenia się. Przedstawiciele szkół oprócz przeciwwskazań medycznych wymieniają ogólną słabą kondycję fizyczną. We wszystkich grupach badanych jako istotne przeciwwskazanie pojawia się brak nawyków higienicznych.

Aby uzupełnić obraz zawodu w badaniach zapytano również o to, jakie wyzwania stoją przed osobami pracującymi w zawodzie kucharza. Uzyskano odpowiedzi związane z dwoma obszarami. Pierwszy z nich jest związany z zadaniami zawodowymi i tu respondenci mówią o :

- poznaniu kuchni innych narodów i regionów świata

- odpowiednim przyprawianiu potraw
- umiejętnym sporządzeniu menu
- trafieniu w gusta klientów
- planowaniu przyjęć,
- sztuce estetyki potraw

Drugi obszar wyzwań może według badań wiązać się z pewnymi deficytami w zakresie predyspozycji osobowościowych i umiejętności kandydatów do zawodu i tu wymieniane są:

- odpowiednie planowanie
- sprawne zarządzanie personelem (szef kuchni)
- organizacja
- radzenie sobie z rutyną
- stworzenie zgranego, efektywnego zespołu (szef kuchni)
- umiejętność zarządzania wydatkami
- predyspozycje fizyczne (trudna, fizyczna praca)
- brak nawyków higienicznych
- brak odpowiedzialności za zadanie
- brak samodzielności.

Część badanych za duże wyzwanie w zawodzie uważa również brak doświadczenia. Wskazują na nie jednak tylko badani z grupy przedstawicieli edukacji.

5. Rekomendacje dla szkół kształcących w zawodzie kucharza.

Zawód kucharza, podobnie jak wiele innych profesji ulega dynamicznym przemianom zarówno w zakresie ewoluowania zadań zawodowych,

pożądanych kompetencji zarówno tych zawodowych jak i pozazawodowych. Na zmiany te wpływa szereg czynników związanych z otwarciem granic, wzrostem świadomości konsumenckiej, otwarciem na inne kultury czy szerokim wkraczaniem „do kuchni” nowoczesnych technologii. Badani zatrudnieni w zawodzie kucharza proszeni o zareklamowanie swojej profesji mówią, że jest to zawód, w którym:

- „zawsze będzie praca”
- „można robić to, co się lubi”
- „jest duża dynamika i tempo”
- „jest możliwość pracy za granicą”
- „poznaje się nowych ludzi”
- „można nauczyć się rzeczy przydatnych poza pracą”
- „jest to zawód dla ambitnych”.

Jest to z pewnością argumentacja, która może trafić do przekonania wielu młodych ludzi szukających własnej ścieżki rozwoju zawodowego.

Wyniki badań przeprowadzonych w ramach projektu stanowią ciekawy materiał zarówno dla osób profesjonalnie zajmujących się doradztwem zawodowym jak i odpowiedzialnych za jakość kształcenia zawodowego w systemie edukacji. Zderzenie punktów widzenia i opinii trzech grup respondentów sprawia, że powstały obraz zawodu jest wielowymiarowy.

Pierwszym wnioskiem, który nasuwa się w trakcie analizy zebranego materiału jest fakt, że pracodawcy preferują absolwentów dłuższego cyklu kształcenia uważając ich za lepiej przygotowanych do realizacji zadań zawodowych. Są o tym również przekonane osoby odpowiedzialne za organizację kształcenia zawodowego w szkołach wymieniając szkoły typu technikum. Szkoły zawodowe kształcące w cyklu dwuletnim przygotowują

w opinii wielu badanych głównie do pracy na stanowisku pomocy kucharza, nie dając możliwości zdobycia pełnych kompetencji zawodowych ze względu na ograniczenia czasowe. Zakres wiedzy, która bada zewnętrzny egzamin zawodowy dobrze koreluje z oczekiwaniami pracodawców w obszarze wiadomości niezbędnych do rozpoczęcia pracy w zawodzie, o które pytano w badaniach. Zachęcenie ich do uczestniczenia w tym egzaminie w charakterze obserwatorów jest bardzo cennym włączeniem ich we współpracę ze środowiskiem edukacji.

Materiał dotyczący dodatkowych kwalifikacji pożądaných w zawodzie (poza tymi, które daje szkoła) może być istotną wskazówką co do tego, o co warto uzupełnić programy szkolne. Cenną formą certyfikowania umiejętności i wiedzy są, według badanych, zaświadczenia dokumentujące osiągnięcia w różnych konkursach i zawodach branżowych. Wskazane więc wydaje się organizowanie w toku nauki w szkole takiego właśnie sposobu zdobywania przez młodzież doświadczeń zawodowych. Wartościowe byłoby pozyskanie do ich organizacji lokalnych i regionalnych pracodawców, deklarujących w badaniach chęć współpracy, która na razie ma niewielki zakres.

Problemem, który dotyczy całego kształcenia zawodowego i który nie jest specyficzny dla tego zawodu, jest sygnalizowana przez badanych mała ilość zajęć praktycznych.

Ze względu na fakt, iż wiele restauracji i innych placówek gastronomicznych w celu pozyskania klientów nabiera charakteru autorskiego, pożądanę byłoby włączenie w program kształcenia modułów w szerszym zakresie przygotowujących do przygotowywania potraw z kuchni innych narodów i alternatywnych diet. Lepsze przygotowanie językowe absolwentów pozwoli na sprawniejsze komunikowanie się z zagranicznymi klientami. Da również szerszy margines swobody w wyborze staży i miejsc pracy za granicą oraz samokształcenie poprzez źródła internetowe. Dlatego też wskazane jest

zwiększenie ilości godzin przeznaczonych na rozwijanie kompetencji uczniów w zakresie języka obcego.

Organizowanie przyjęć za pośrednictwem firm gastronomicznych lub cateringowych weszło w ostatnich latach w obyczajowość naszego społeczeństwa i usługa ta cieszy się coraz większą popularnością. Ponieważ często wymaga to ogromnych umiejętności w zakresie planowania, organizacji, komponowania menu i aranżacji stołu, pożądane byłoby włączenie w programy kształcenia kucharzy, w większym niż dotychczas wymiarze, wiedzy i umiejętności z tego zakresu.

Szczególnego znaczenia nabrało funkcjonujące od dawna w języku polskim określenie „sztuka kulinarna”. Coraz bardziej wymagający rynek wymaga aby potrawy miały nie tylko walory odżywcze i smakowe, ale również urzeekały estetyką i oryginalnością podania. Dlatego też wszystkie grupy badanych sygnalizują potrzebę włączenia do programu kształcenia kucharzy, w większym niż dotychczas zakresie, zajęć rozwijających poczucie estetyki i zmysł artystyczny kandydatów do opisywanego zawodu.

Mimo, że szkoła wiele robi aby rozwinąć u absolwentów umiejętność pracy w zespole i planowania pracy, to według badań, ciągle jeszcze są spore deficyty w tym zakresie. Warto więc organizować w toku nauki warsztaty i treningi rozwijające te właśnie umiejętności.

Ze względu na fakt, iż w coraz większej liczbie firm zatrudniających kucharzy dobrze widziany jest osobisty kontakt kucharza i klienta, bądź poprzez umożliwienie obserwowania go w trakcie przygotowywania potrawy, bądź też w czasie serwowania autorskiego dania, niezbędnym w trakcie nauki jest ściśle określenie i egzekwowanie wymagań co do własnego wyglądu i zachowania się ucznia.

6. Dokumenty, publikacje, strony internetowe przydatne kandydatom do zawodu kucharza.

- Rozporządzenie Ministerstwa Gospodarki i Pracy z dnia 8 grudnia 2004r., w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności dla rynku pracy,
- Rozporządzenie Ministerstwa Edukacji Narodowej z dnia 26 czerwca 2007r., w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego
- Modułowy program nauczania Kucharz 512[02], MEN, Warszawa 2008
- Podstawa programowa kształcenia w zawodzie kucharz
- Podstawa programowa kształcenia w zawodzie kucharz małej gastronomii
- Nowa klasyfikacja zawodów i specjalności. Praktyczny poradnik, Lelińska K., Gruza M., Stahl J., Warszawa 2004
- Przewodnik po zawodach, TII, KUP, Warszawa 1998
- www.dwup.pl
- www.hrc.pl,
- www.kuratorium.wroclaw.pl
- www.koweziu.edu.pl
- www.oke.wroc.pl
- www.menips.gov.pl
- www.ohp.pl
- www.psz.praca.gov.pl
- www.pracagratka.pl

- www.jobber.pl
- www.kucharz.pl
- www.papaya
- www.gastrona.pl
- www.kucharz.pl

Spis tabel:

- 1.Tab. nr 1. Wskazane rodzaje szkoleń w ramach doskonalenia zawodowego.
- 2.Tab. nr 2.Wymagania stawiane przez pracodawców przy zatrudnianiu osób w zawodzie kucharza.
- 3.Tab. nr 3. Dodatkowe wymagania stawiane kandydatom do zawodu w opinii pracowników.
- 4.Tab.nr4. Dodatkowe wymagania stawiane kandydatom do zawodu w opinii organizatorów kształcenia zawodowego w szkołach.
- 5.Tab. nr 5.Wiedza niezbędna w zawodzie kucharza w opinii respondentów.
- 6.Tab. nr 6.Cechy osobowości ważne w zawodzie kucharza według respondentów.

Bibliografia:

1. Gryka L., Fragment wykładu w Wyższej Szkole Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu pt. Oczekiwania wobec zajęć praktycznych w edukacji gastronomicznej młodzieży w zawodzie kucharz i jemu pokrewni, www.hotelarze.pl.
2. Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje zawodowe, zawód kucharz, Centralna Komisja Egzaminacyjna ,Warszawa 2005

3. Klasyfikacja zawodów i specjalności, ROZPORZĄDZENIE MINISTRA GOSPODARKI I PRACY z dnia 8 grudnia 2004 r. w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności dla potrzeb rynku pracy oraz zakresu jej stosowania (Dz. U. z dnia 16 grudnia 2004 r.).
4. Lelińska K., Gruza M., Stahl J, Nowa klasyfikacja zawodów i specjalności. Praktyczny poradnik, Warszawa 2004
5. Modułowy program nauczania Kucharz 512[02], MEN, Warszawa 2008
6. Podstawa programowa kształcenia w zawodzie kucharz
7. Podstawa programowa kształcenia w zawodzie kucharz małej gastronomii
8. Przewodnik po zawodach, TII, KUP, Warszawa 1998
9. Rozporządzenie Ministerstwa Edukacji Narodowej z dnia 26 czerwca 2007r., w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego.
10. Rozporządzenie Ministerstwa Gospodarki i Pracy z dnia 8 grudnia 2004r., w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności dla rynku pracy,
11. www.hrc.pl, Europejski Portal Praca
12. Założenia projektowanych zmian. Kształcenie zawodowe i ustawiczne. Informator, Fundacja Fundusz Współpracy na zlecenie: Ministerstwa Edukacji Narodowej, Warszawa 2010.