

Kształcenie:

Akademia Sztuk Pięknych im. Władysława Strzemińskiego w Łodzi
Studium Studiów Podyplomowych
FOOD DESIGN (Projektowanie Kulinariów)
Wydział Tkaniny i Ubioru
91-726 Łódź, ul. Wojska Polskiego 121
tel.: 42 254-74-83, 696-067-419
e-mail: podyplomowe@asp.lodz.pl
<https://podyplomowe.asp.lodz.pl>

SWPS Uniwersytet Humanistycznospołeczny
Centrum Studiów Podyplomowych i Szkoleń
Food Studies
03-815 Warszawa,
ul. Chodakowska 19/31, pok. 112
tel.: 22 517 98 49
e-mail: cspis@swps.edu.pl
<https://www.swps.pl>

**Więcej informacji
znajdziesz w:**

Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej: w Łodzi:

ul. Wólczańska 49, 90-608 Łódź,
Tel. (42) 66 30 255, 66 30 273

oraz oddziałach:

w Piotrkowie Trybunalskim:

ul. Wojska Polskiego 2,
97- 300 Piotrków Trybunalski
Tel. (44) 649 60 87

w Sieradzu:

ul. 3 Maja 7, 98 - 200 Sieradz
Tel. (43) 822 81 84, 822 81 86

w Skierniewicach:

ul. Senatorska 10, 96 - 100 Skierniewice
Tel. (46) 833 39 74, 833 36 50



Wojewódzki Urząd
Pracy w Łodzi



Krytyk kulinarny

Klasyfikacja Zawodów i Specjalności: 264206



Wojewódzki Urząd Pracy w Łodzi
Centrum Informacji
i Planowania Kariery Zawodowej

Krytyk kulinarny to osoba, która analizuje i ocenia serwowane potrawy w wybranych restauracjach i lokalach gastronomicznych; uczestniczy w audycjach telewizyjnych i radiowych oraz jest jurorem w różnych prezentacjach i programach kulinarnych; publikuje recenzje i książki będące zbiorem jego opinii; wyznacza trendy w świecie gastronomii i popularyzuje dobrą kuchnię.

Zadania zawodowe:

- zbieranie informacji o restauracjach, lokalach i punktach gastronomicznych: ich lokalizacji, nazwach, historii, tradycji, charakterze, gościach oraz cechach charakterystycznych potraw;
- dokonywanie oceny wybranych restauracji i lokali gastronomicznych ze względu na: ich usytuowanie, nazwę, wystrój wnętrza oraz menu;
- analizowanie zgodności serwowanych dań ze sztuką kulinarną;
- dokonywanie oceny obsługi kelnerskiej: sposobu serwowania dań, umiejętności nawiązywania kontaktu z gośćmi, uczciwości i profesjonalizmu;
- dokonywanie oceny stosunku obsługi restauracji do klienta, klimatu, nastroju, muzyki, oświetlenia w odwiedzanym lokalu oraz kontaktu z ich właścicielem, szefem kuchni itp.;
- pisanie recenzji o odwiedzanych restauracjach i lokalach gastronomicznych i zamieszczanie ich w dziennikach, czasopismach, magazynach, na blogach, portalach i forach internetowych;
- analizowanie i opisywanie recenzowanych dań pod kątem ich składników i surowców, smaku, wyglądu, wielkości, nowatorstwa i kreatywności oraz ceny;
- prezentowanie przepisów kulinarnych z recenzowanych restauracji bądź własnych przepisów na podstawie dotychczasowych doświadczeń i poszukiwań;
- udzielanie porad i konsultacji początkującym restauratorom jak dobrze prowadzić restaurację, aby osiągnąć sukces na rynku;
- przyznawanie restauracjom i lokalom gastronomicznym prestiżowych nagród i „gwiazdek” świadczących

o poziomie i randze restauracji, które mają wpływ na status restauracji w określonym środowisku i mieście;

- rekomendowanie restauracji i lokali gastronomicznych do nagród, konkursów, prezentacji itp.;
- uczestnictwo w wydarzeniach kulinarnych krajowych i zagranicznych, w konkursach, pokazach, festiwalach itp.;
- zasiadanie w jury konkursów, festiwalu i imprez kulinarnych.

Warunki podjęcia pracy w zawodzie:

Krytyk kulinarny to zawód bardzo ceniony i szanowany w krajach o wysoko rozwiniętej kulturze kulinarnej, takich jak Francja czy Włochy; w Polsce raczej traktowany jako hobby lub dodatkowe zajęcie. Ważniejsza od formalnego wykształcenia w tym zawodzie jest pasja, zainteresowania i predyspozycje. Aby zostać zawodowym krytykiem kulinarnym, należy posiadać ogromną wiedzę z zakresu gastronomii. Zwykle konieczny jest także duży bagaż doświadczeń związanych z gotowaniem lub prowadzeniem restauracji. W gronie najbardziej cenionych krytyków zwykle znajdują się byli szefowie kuchni lub specjalnie wykształceni absolwenci znanych szkół gastronomicznych. Ich wiedza obejmuje nie tylko skomplikowane techniki przygotowywania dań, ale także sposoby ich serwowania czy znajomość rozmaitych reakcji chemicznych zachodzących w pokarmach.

Wymagania psychofizyczne:

- ogólna dobra sprawność fizyczna,
- dobra koordynacja wzrokowo-ruchowa,
- dobry wzrok, słuch i głos
- wyostrzony zmysł smaku i zapachu
- zainteresowania kulinarne i chęć podnoszenia kwalifikacji zawodowych,
- zainteresowania kulturowe, prawne, ekonomiczne, marketingowe;
- wysoka kultura osobista;
- komunikatywność, umiejętność wyśławiania się;
- wysoki poziom aktywności;

- podzielność uwagi, refleks;
- operatywność;
- wyobraźnia, inicjatywa, pomysłowość,
- wytrzymałość na długotrwały wysiłek

Przeciwwskazania do wykonywania zawodu:

- wady wzroku wymagające korekcji szklami,
- płaskostopie znacznego stopnia,
- skrzywienie kręgosłupa,
- przewlekła choroby skóry,
- alergie,
- choroby przewodu pokarmowego,
- choroby płuc,
- nosicielstwo chorób zakaźnych,
- wady serca,
- nadciśnienie
- wady wymowy,
- trudności w nawiązywaniu kontaktów interpersonalnych,
- choroby psychiczne.

Możliwości i szanse zatrudnienia:

Krytycy kulinarni mogą znaleźć zatrudnienie przy prowadzeniu kulinarnego programu telewizyjnego, audycji radiowej, działu kulinarnego w dzienniku bądź w magazynie lub czasopiśmie; przy publikowaniu przewodników po restauracjach i lokalach gastronomicznych; bądź na zlecenie restauratorów podczas dokonywania kulinarnych transformacji i „rewolucji” pragnących poprawić frekwencję w lokalu i jakość serwowanych potraw.