TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

„GOTOWANIE TO SZTUKA, ALE CAŁA SZTUKA WYMAGA WIEDZY O TECHNIKACH I MATERIAŁACH”

Nathan Myhrvold

OPIS ZAWODU

Technik żywienia i usług gastronomicznych to zawód stworzony dla ludzi lubiących przygody ze sztuką kulinarną, dbających o siebie i innych oraz dla wszystkich przedsiębiorczych.
Uczniowie kształcący się w tym zawodzie zdobywają wiedzę i umiejętności w zakresie przygotowania potraw i napojów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, estetycznego ich podania oraz prawidłowej obsługi konsumenta.
Wykonują zadania zawodowe związane z planowaniem i ocenianiem żywienia, organizowaniem i wykonywaniem usług gastronomicznych.
Planują i oceniają jadłospisy, Posługują się nowoczesnymi technologiami i urządzeniami, które ułatwiają realizację zadań zawodowych.
Korzystają z programów komputerowych, które ułatwiają planowanie i rozliczanie działalności zakładu.
Zdobywają umiejętności aktywnego zachowania się na rynku pracy oraz prowadzenia własnej działalności.

Produktu
Lokalnego

KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

HGT.02 – Przygotowanie i wydawanie dań

HGT.12 – Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

MOŻLIWOŚCI ZATRUDNIENIA

Technik żywienia i usług gastronomicznych może pracować jako:

- szef kuchni, kucharz w: restauracjach, hotelach, pensjonatach, zakładach żywienia zbiorowego, gospodarstwach agroturystycznych i innych
- menager do spraw planowania i organizacji usług gastronomicznych
- manager zakładu gastronomicznego
- organizator imprez okolicznościowych
- mistrz sztuki kulinarnej
- doradca w zakresie prawidłowego żywienia
- organizator usług cateringowych
- prowadzić własną działalność

WARUNKI NAUKI W SZKOLE

Nauka zawodu w naszej szkole trwa 5 lat i odbywa sie w ramach teoretycznych i praktycznych zajęć z przedmiotów zawodowych.
Realizowane są one w nowoczesnych pracowniach gastronomicznych oraz pracowni obsługi konsumenta.

Uczniowie doskonalą swoje umiejętności zawodowe na praktykach, stażach oraz kursach zawodowych.

DODATKOWE KWALIFIKACJE

W czasie nauki młodzież zdobywa dodatkowe umiejętności zawodowe w zakresie:

- ✓ obsługi kelnerskiej
- ✓ profesjonalnego parzenia kawy (umiejętności baristy).