

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH



Z CZYM ZWIĄZANY JEST TEN KIERUNEK?

Technik żywienia i usług gastronomicznych jest przygotowany do sporządzania potraw i napojów. Posiada te same umiejętności, które potrzebne są w pracy kucharza. Ponadto wykonuje zadania zawodowe związane z planowaniem i ocenianiem żywienia, organizowaniem i wykonywaniem usług.



NAUCZYSZ SIĘ:

- Sporządzać potrawy i napoje oraz je dekorować i wydawać
- Planować żywienie różnych grup konsumentów
- Oceniać sposoby żywienia
- Organizować i wykonywać usługi gastronomiczne dostosowując je do rodzaju okoliczności





KWALIFIKACJE I EGZAMINY:

- Kwalifikacja pierwsza T.6 - Sporządzanie potraw i napojów – egzamin złożony z części teoretycznej i praktycznej
- Kwalifikacja druga T.15 - Organizacja żywienia i usług gastronomicznych – egzamin złożony z części teoretycznej i praktycznej



Pierś kaczki z oliwkami



Żeberka



PRZEDMIOTY ZAWODOWE W KSZTAŁCENIU TEORETYCZNYM:

- Wyposażenie i bezpieczeństwo w zakładzie gastronomicznym,
- Działalność gospodarcza w gastronomii,
- Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem,
- Język obcy zawodowy,
- Zasady żywienia,
- Organizacja produkcji gastronomicznej,
- Usługi gastronomiczne



PRZEDMIOTY ZAWODOWE W KSZTAŁCENIU PRAKTYCZNYM:

- Pracownia gastronomiczna,
- Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej,
- Pracownia obsługi klientów w gastronomii



Zasady żywienia

PLANOWANIE I OCENA

REFORMA 2012



DO NOWEJ PODSTAWY
PROGRAMOWEJ

Kwalifikacja T.15.1

Podręcznik do nauki zawodu

TECHNIK ŻYWIENIA
I USŁUG GASTRONOMICZNYCH



Usługi gastronomiczne

REFORMA 2012



DO NOWEJ PODSTAWY
PROGRAMOWEJ

Kwalifikacja T.15.3

Podręcznik do nauki zawodu

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG
GASTRONOMICZNYCH





Panna cotta z sosem
owocowym

Tiramisu



PO UKOŃCZENIU SZKOŁY MOŻESZ PRACOWAĆ:

- Jako kucharz w każdym rodzaju zakładu gastronomicznego typu otwartego (restauracja, hotel, gościniec, kawiarnia, bar przydrożny czy sieciowe lokale szybkiej obsługi) i zamkniętego (stołówka przedszkolna, szpitalna, itp.)



- świadcząc usługi cateringowe,
- za granicą, na promach czy statkach pasażerskich,
- w instytucjach zajmujących się obrotem żywnością, w instytucjach zajmujących się upowszechnianiem wiedzy o żywności,
- w organizacjach ochrony konsumenta oraz obiektach zbiorowego zakwaterowania
- nie tylko „u kogoś”, ale możesz otworzyć własny punkt czy lokal gastronomiczny i samodzielnie prowadzić działalność gastronomiczną





Świąteczne wypieki
wykonane przez nas w
szkole





CZY WARTO PODJĄĆ NAUKĘ W TYM ZAWODZIE?

Jeśli Twoją pasją jest gotowanie lub chciałbyś nauczyć się gotować oraz przygotowywać jadłospisy to warto wybrać ten kierunek. Jestem zadowolona, że podjęłam taki wybór. Technik żywienia i usług gastronomicznych to dość powszechny i często wybierany profil, w którym nie trudno o dobrą posadę w przyszłości.

