

# Technik żywienia i usług gastronomicznych

**1. Technik żywienia i usług gastronomicznych** to nowoczesny i atrakcyjny zawód poszukiwany na rynku pracy, stawiający przed nowymi wyzwaniami i dający możliwość samorealizacji oraz dużej satysfakcji z wykonywanej pracy. Technik żywienia i usług gastronomicznych stworzony jest dla ludzi lubiących przygody ze sztuką kulinarną, dbających o siebie i innych, myślących o zdrowym odżywianiu. Kształtuje umiejętności związane z planowaniem i organizacją żywienia w zakładach żywienia zbiorowego i różnych grup ludności. Naucza umiejętnie sporządzać potrawy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, estetycznie je serwować i prawidłowo obsługiwać konsumenta. Uczeń potrafi stosować nowoczesne metody zarządzania i finansowania działalności gospodarczej, fachowo i kompleksowo obsługiwać zleceniodawcę, organizować przyjęcia, projektować i aranżować wnętrza sal konsumpcyjnych.

## 2. Informacja dodatkowe:

- a) w szkole realizowane są innowacje pedagogiczne z zakresu dietetyki oraz cukiernictwa artystycznego,
- b) w naszych pracowniach organizowane są kursy kwalifikacyjne: barman, barista, kelner, kuchnia fusion, dekoracja stołów okolicznościowych,
- c) praktyki zawodowe odbywają się w renomowanych zakładach gastronomicznych w kraju i za granicą.

## 3. Kwalifikacje uzyskiwane w wyniku kształcenia

- a) Kwalifikacja 1:

### T.07. Sporządzanie potraw i napojów

- b) Kwalifikacja 2:

### T.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

**4. Sylwetka absolwenta** (co uzyskuje uczeń kończąc szkołę w danym zawodzie, dodatkowe uprawnienia, które może uzyskać w szkole).

Absolwent kończący szkołę w zawodzie **technik żywienia i usług gastronomicznych** będzie przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie:

- a) ustalenia asortymentu i planowania produkcji potraw, napojów i wyrobów cukierniczych,
- b) dokonywania oceny jakościowej surowców, półproduktów i wyrobów gotowych,
- c) organizacji pracy w zakładach gastronomicznych,
- d) obsługi gościa w placówkach żywienia zbiorowego,
- e) organizacji przyjęć okolicznościowych i bankietów,
- f) nadzorowania przebiegu procesów technologicznych zgodnie z normami i wymaganiami sanitarnymi.

## **5. Technik żywienia i usług gastronomicznych znajdzie zatrudnienie w:**

- a) w zakładach gastronomicznych tj.: restauracje, kawiarnie, bary,
- b) instytucjach zajmujących się obrotem żywnością,
- c) służbie zdrowia - sanatoria, żłobki, służby sanitarno-epidemiologiczne, szpitale,
- d) instytucjach zajmujących się upowszechnianiem wiedzy o żywieniu i żywności,
- e) domach opieki społecznej, domach dziecka, internatach, akademikach, hotelach,
- f) firmach cateringowych organizujących przyjęcia okolicznościowe,
- g) absolwenci mogą prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie usług gastronomicznych, hotelarskich, agroturystyki, itp.

## **6. Baza dydaktyczna i warunki kształcenia**

Kształcenie zawodowe odbywa się w przyjaznej atmosferze, w nowoczesnych, wyposażonych w profesjonalny sprzęt warsztatach szkolnych oraz pracowniach gastronomicznych:

- a) Pracowni technologii gastronomicznej wyposażonej w stanowiska do sporządzania potraw i napojów,
- b) Pracowni obsługi konsumenta ze stanowiskami do ćwiczeń barmańskich i baristycznych,
- c) Pracowni dietetyki,
- d) Pracowni cukiernictwa artystycznego.

Zajęcia prowadzone są przez wykwalifikowaną kadrę posiadającą rozległą wiedzę teoretyczną jak i praktyczną w dziedzinie szeroko pojętej gastronomii.