



INFORMACJA O ZAWODZIE

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Spowolnienie gospodarcze, obecne od prawie dwóch lat, odbiło się na koniunkturze w wielu segmentach rynku. Kryzys nie dotknął jednak branży usług gastronomicznych, a nawet wzmocnił ją, jak podaje Franchising.pl. Rozwinęła się sieć lokali gastronomicznych szybkiej obsługi. Coraz więcej ludności, szczególnie w dużych miastach, ze względu na szybki styl życia korzysta z formy jedzenia poza domem.



Rynek usług gastronomicznych rozwija się stale, ponieważ w Polsce w dalszym ciągu ilość zakładów jest dużo niższa niż w społeczeństwach zachodnich. Dlatego będą tworzyć się nowe miejsca pracy dla technika żywienia i usług gastronomicznych.



Ludzie częściej przemieszczają się, odpoczywają i oczekują na pełną obsługę dotyczącą wyżywienia. Pracę w gastronomii jest stosunkowo łatwo znaleźć. Ciągłe dostępne są oferty pracy w kraju, jak i zagranicą. Osoba będąca z wykształcenia technikiem żywienia i usług gastronomicznych może także prowadzić własną firmę.

Technik żywienia i usług gastronomicznych jest przygotowany do wykonywania różnych zadań zawodowych zarówno dotyczących planowania produkcji, jak i świadczenia usług żywieniowych konsumentom.

Nauka trwa 4 lata i obejmuje 2 kwalifikacje z których uczeń po zdaniu egzaminu otrzyma świadectwo potwierdzające uzyskanie kwalifikacji z zakresu:

TG.7 *Sporządzanie potraw i napojów*

TG.16 *Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*

PRZEDMIOTY ZAWODOWE:

+ teoretyczne:

- ✓ Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii
- ✓ Działalność gospodarcza w gastronomii
- ✓ Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem
- ✓ Język obcy zawodowy
- ✓ Zasady żywienia
- ✓ Organizacja produkcji gastronomicznej
- ✓ Usługi gastronomiczne

+ praktyczne:

- ✓ Pracownia gastronomiczna
- ✓ Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej
- ✓ Pracownia obsługi klienta
- ✓ PRAKTYKI ZAWODOWE

CZEGO SIĘ NAUCZYSZ NA TYM KIERUNKU:

- + oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania;
- + sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- + planowania i oceny żywienia;
- + organizowania produkcji gastronomicznej;
- + planowania i realizacji usług gastronomicznych.

CO ZAPEWNIĄ SZKOŁA:

- + **bezpłatne kursy: barista, kelner, carving, barman i język angielski zawodowy – każdy uczestnik kursu otrzyma certyfikat ukończenia kursu prowadzonego przez firmę zewnętrzną,**
- + **4 tygodniowe płatne staże u pracodawców w czasie trwania nauki,**
- + zajęcia teoretyczne i praktyczne w szkolnej pracowni gastronomicznej,
- + zajęcia i pokazy w zakładach pracy,
- + wycieczki przedmiotowe,
- + wyjazdy na targi,
- + możliwość zakwaterowania w bursie,
- + **bezpłatne bilety miesięczne na dojazd do szkoły na terenie powiatu człuchowskiego,**
- + **możliwość dofinansowania do prawa jazdy (50% kat. B i/lub T),**
- + wszechstronny rozwój poprzez udział w zajęciach pozalekcyjnych: sportowych (siatkówka, koszykówka), teatralnych i muzycznych (mamy własny zespół muzyczny).

ABSOLWENT:

- ✚ jest przygotowany do sporządzania potraw i napojów,
- ✚ wykonuje zadania zawodowe związane z planowaniem i ocenianiem żywienia, organizowaniem i wykonywaniem usług,
- ✚ przyjmuje surowce, półprodukty, organizuje proces magazynowania i zabezpieczania przed zepsuciem,
- ✚ ocenia surowce, półprodukty i potrawy gotowe korzystając z oceny organoleptycznej,
- ✚ rozróżnia zmiany pozytywne i negatywne zachodzące w żywności podczas przechowywania, obróbki wstępnej i cieplnej,
- ✚ kontroluje etapy procesu technologicznego, prowadzi racjonalną gospodarkę surowcami i przestrzega zasad gospodarki odpadkami,
- ✚ opracowuje nowe receptury na potrawy i napoje, wdraża je do produkcji,
- ✚ w swoich działaniach stosuje systemy zapewniające jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności,
- ✚ posługuje się nowoczesnymi technologiami, urządzeniami, które ułatwiają realizację zadań zawodowych,
- ✚ planuje i ocenia jadłospisy, oblicza wartość odżywczą i energetyczną potraw, posiłków,
- ✚ układa menu codzienne, okolicznościowe i na przyjęcia,
- ✚ organizuje proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym,
- ✚ korzysta z programów komputerowych, które ułatwiają planowanie i rozliczanie działalności zakładu,
- ✚ przedstawia ofertę usług gastronomicznych,
- ✚ przestrzega zasad racjonalnego żywienia,
- ✚ może podjąć pracę w:
 - ✓ zakładach gastronomicznych i obiektach zbiorowego żywienia(np. szpital, bursa, przedszkola)
 - ✓ barach, restauracjach, bursach, hotelach, pensjonatach, gospodarstwach agroturystycznych,
 - ✓ firmach oferujących usługi cateringowe,
 - ✓ instytucjach upowszechniających wiedzę o żywieniu i żywności,
 - ✓ organizacjach i instytucjach zajmujących się obrotem żywnością,
 - ✓ może prowadzić własną działalność gospodarczą i ubiegać się o fundusze z UE.

