

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Zawód **technika żywienia i usług gastronomicznych** to nowy zawód, który powstał z zawodów kucharza, technika żywienia i gospodarstwa domowego, technika organizacji usług gastronomicznych. Obecnie zawód ten pozwoli fachowo i merytorycznie przygotować uczniów do wykonywania prac zarówno w kuchni na stanowisku kucharza, doradcy żywieniowego potrafiącego zaplanować, opracować i wdrożyć dietę oraz kelnera obsługującego właściwie i rzetelnie gości.

Technik żywienia i usług gastronomicznych to zawód, który daje wiele możliwości zawodowych i rozwijania zainteresowań kulinarnych. Kształtuje umiejętności związane z planowaniem i organizacją żywienia, a także z organizacją przyjęć okolicznościowych.

Sylwetka absolwenta

Jeżeli wybierzesz ten kierunek kształcenia, to:

- Dowiesz się, jak należy się zdrowo odżywiać i jak ocenia się jakość żywności,
- Poznasz zasady przechowywania żywności,
- Dowiesz się jak przyrządzić potrawę i jak ją odpowiednio podać,
- Będziesz umiał pięknie aranżować stół i potrawy na talerzu w zależności od okoliczności i rodzaju podawanych potraw,
- Nauczysz się sztuki przyrządzania napojów zimnych i gorących,
- Dowiesz się jak założyć i prowadzić własną działalność gospodarczą (np. restaurację, firmę cateringową) i jak być w tym lepszy od konkurencji,
- Poznasz zasady obsługi klienta oraz organizacji przyjęć, czy imprez okolicznościowych,
- Poznasz zasady i warunki zarządzania produkcją gastronomiczną,

- Nauczysz się obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych w produkcji gastronomicznej,
- Odbędziesz praktykę zawodową w nowoczesnie wyposażonych zakładach gastronomicznych.
- Będziesz mógł uczestniczyć profesjonalnych kursach takich jak: Barista, Kelner, Barman, Sommelier, Prawo jazdy kat. B,

Kwalifikacje uzyskiwane w wyniku kształcenia

Kwalifikacja 1: **Sporządzanie potraw i napojów.**

Kwalifikacja 2: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.**

Technik żywienia i usług gastronomicznych znajdzie zatrudnienie w:

- we wszelkiego rodzaju podmiotach gospodarczych zajmujących się prowadzeniem działalności gastronomicznej (hotele, restauracje, kawiarnie, bary, pensjonaty)
- na stanowisku menadżera gastronomii w obiektach hotelowych
- obiektach zbiorowego żywienia,
- samodzielnie prowadzić działalność gospodarczą w zakresie usług cateringowych, hotelarskich i agroturystycznych

Baza dydaktyczna i warunki kształcenia

Szkoła posiada trzy klasopracownie przygotowane do praktycznej i teoretycznej nauki zawodu. Wyposażone są w nowoczesny sprzęt niezbędny do nauki zawodu.