

ZAWÓD: TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

cykl kształcenia: 5 lat

symbol cyfrowy zawodu: 343404

Dodatkowe umiejętności: „Specjalizacja Barista”

Kwalifikacje:

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Przedmioty w zakresie rozszerzonym – język obcy lub biologia

Język obcy: angielski, niemiecki, rosyjski - do wyboru

Tu zdobędziesz umiejętności:

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych zostanie przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

1. Oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania;
2. Sporządzania oraz wydawania potraw i napojów;
3. Planowania i oceny żywienia;
4. Organizowania produkcji gastronomicznej;
5. Planowania i realizacji usług gastronomicznych.

Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym

1. Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii,
2. Podstawy żywienia i gastronomii,
3. Podstawy żywienia dietetycznego,
4. Przyjmowanie i magazynowanie żywności,
5. Wyposażenie techniczne,
6. Technologia gastronomiczna,
7. Zasady żywienia człowieka,
8. Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej,
9. Język angielski w gastronomii,
10. Specjalizacja barista

Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym

1. Pracownia technologii gastronomicznej,
2. Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii,
3. Usługi gastronomiczne i cateringowe,
4. Pracownia usług i obsługi konsumenta.

Miejsca odbywania praktyk:

1. Szkoła organizuje praktyki zawodowe w podmiotach zapewniających rzeczywiste warunki pracy, właściwe dla nauczanego zawodu w wymiarze 8 tygodni (280 godzin).
2. Jakość świadczonych usług, profesjonalizm oraz możliwości realizowania się uczniów są priorytetem w wyborze obiektów do odbywania praktyk zawodowych.
3. Uczniowie decydują, w którym z dostępnych obiektów chcą odbywać praktyki.

Perspektywy zatrudnienia

Absolwent tego kierunku może podejmować pracę w:

1. We wszelkiego rodzaju podmiotach gospodarczych zajmujących się prowadzeniem działalności gastronomicznej (hotele, restauracje, kawiarnie, bary, pensjonaty, promy, statki pasażerskie),
2. Na stanowisku menadżera gastronomii w obiektach hotelowych,
3. Obiektach zbiorowego żywienia,
4. Instytucjach zajmujących się obrotem żywnością,
5. Instytucjach zajmujących się upowszechnianiem wiedzy o żywności,
6. Organizacjach ochrony konsumenta oraz obiektach zbiorowego zakwaterowania,
7. Może także samodzielnie prowadzić działalność gospodarczą w zakresie usług cateringowych, hotelarskich i agroturystycznych.

Miejsca pracy:

1. Hotele i pensjonaty turystyczne,
2. Restauracje, bary, puby,
3. Ośrodki wypoczynkowe,
4. Zakłady uzdrowiskowe,
5. Agroturystyka,
6. Własna działalność gospodarcza.

Co po technikum?

Po ukończeniu technikum uczeń może przystąpić do egzaminu maturalnego, a następnie kontynuować naukę na studiach wyższych.

Będzie mógł również uzupełnić swoje kwalifikacje w szkołach policealnych lub na kwalifikacyjnych kursach zawodowych.

Procedura zdobywania uprawnień zawodowych

W trakcie nauki w technikum uczeń zdaje egzaminy w poszczególnych kwalifikacjach. Pierwszy egzamin może zostać przeprowadzony pod koniec IV klasy, zaś ostatni w styczniu- lutym klasy V.

Po każdym zdanim egzaminie uczeń otrzymuje świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie.

Gdy uczeń zda wszystkie egzaminy i ukończy szkołę otrzyma **dyplom w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych**.

Posiadany dyplom pomoże w poszukiwaniach zatrudnienia i świadczy o umiejętnościach ucznia.