

Technik żywienia i usług gastronomicznych



Charakterystyka zawodu

Technik żywienia i usług gastronomicznych to obecnie jeden z najbardziej poszukiwanych zawodów na rynku pracy. Umożliwia poznawanie nowych trendów żywieniowych, kształtuje umiejętności związane z planowaniem i organizacją żywienia w zakładach żywienia zbiorowego, pomaga w rozwijaniu zainteresowań i pasji kulinarnych, a przede wszystkim zapewnia interesującą i dobrze płatną pracę.

Rynek usług gastronomicznych w Polsce stale się rozwija. Zmiana trybu życia, ciągły pośpiech, dążenie do wygody, powodują, że ludzie coraz częściej korzystają z ofert barów i restauracji, dlatego gastronomia to prężnie rozwijająca się branża, a specjaliści od żywienia poszukiwani są w kraju i zagranicą.

Sylwetka kandydata

Przyszły technik żywienia i usług gastronomicznych powinien charakteryzować się: odpowiedzialnością, umiejętnością pracy w zespole oraz zdolnością radzenia sobie w stresujących sytuacjach. Wypełnianie obowiązków służbowych często wiąże się z kontaktem z klientem, dlatego ważna jest wysoka kultura osobista oraz łatwość nawiązywania kontaktów z ludźmi. Pożądanymi cechami są także: sumienność, kreatywność, spostrzegawczość i dokładność.

Przeciwwskazania zdrowotne

Przeciwwskazania zdrowotne do wykonywania zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych to:

- ✚ Choroby układów: nerwowego, oddechowego, mięśniowego, kostno-stawowego, ruchu, krążenia
- ✚ Zaburzenia zmysłu smaku i węchu
- ✚ Nosicielstwo chorób zakaźnych
- ✚ Alergie skórne

Zdobywane umiejętności zawodowe.

Podczas pięciu lat edukacji uczniowie zdobywają wiedzę i umiejętności na lekcjach przedmiotów ogólnokształcących i zawodowych. Liczba godzin zajęć zawodowych praktycznych i teoretycznych jest dokładnie taka sama, dlatego doskonale przygotowuje przyszłego absolwenta do wykonywania zawodu. Uczniowie uczestniczą w organizowanych przez szkołę praktykach. Praktyki trwają łącznie 8 tygodni i odbywają się w klasie III i IV.

Uczniowie są przygotowywani do następujących zadań zawodowych:

- ✚ oceniania jakości produktów,
- ✚ przechowywania żywności,

- ✚ obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy,
- ✚ obsługi sprzętu gastronomicznego,
- ✚ przygotowania dań zimnych, gorących i deserów,
- ✚ oceniania jakości żywności,
- ✚ planowania żywienia z uwzględnieniem alternatywnego sposobu żywienia,
- ✚ organizowania żywienia w produkcji gastronomicznej,
- ✚ wykonywania usług gastronomicznych,
- ✚ ekspedycji potraw i napojów.

Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym to:

- ✚ Organizacja pracy w gastronomii
- ✚ Przechowywanie żywności
- ✚ Język angielski zawodowy
- ✚ Podstawy żywienia człowieka
- ✚ Organizowanie produkcji gastronomicznej
- ✚ Podstawy gastronomii

Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym to:

- ✚ Pracownia sporządzania i ekspedycji potraw i napojów
- ✚ Pracownia planowania żywienia
- ✚ Pracownia prowadzenia usług gastronomicznych

Zajęcia praktyczne odbywają się w szkole, w nowocześnie wyposażonej pracowni gastronomicznej.

Tytuł potwierdzający kwalifikacje zawodowe

Warunkiem uzyskania tytułu technika żywienia i usług gastronomicznych jest zdanie dwóch egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie:

- ✚ HGT. 02 Przygotowanie i wydawanie dań
- ✚ HGT.12 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Egzaminy te składają się z części pisemnej i praktycznej. Zdawalność tych egzaminów w naszej szkole jest niemal stuprocentowa.

Możliwości zatrudnienia

Technicy żywienia i usług gastronomicznych mogą podjąć pracę jako szefowie kuchni, managerowie do spraw planowania i organizacji usług gastronomicznych, organizatorzy imprez okolicznościowych, doradcy w zakresie prawidłowego żywienia, pracownicy firm cateringowych. Miejszem ich pracy mogą być restauracje, kawiarnie, bary, pensjonaty, zakłady żywienia zbiorowego (np. stołówki szkolne, szpitalne), hotele, sanatoria, gospodarstwa agroturystyczne. Absolwent kierunku technik żywienia jest także przygotowany do rozpoczęcia własnej działalności gospodarczej.

Możliwości dalszego kształcenia

Absolwent może kontynuować naukę i doskonalić swoje umiejętności w ramach studiów licencjackich i magisterskich na kierunkach: technologia żywności, dietetyka, żywienie człowieka i nauki konsumenckie, nowoczesna organizacja i zarządzanie w gastronomii, hotelarstwo i turystyka, organizacja i zarządzanie w gastronomii, kultura kulinarna, food design, gastronomia i sztuka kulinarna. Kierunki gastronomiczne można znaleźć na uczelniach w większości miast akademickich.

Postaw na pewną pracę i wysokie zarobki!

Dołącz do nas!