

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Absolwenci technikum kształcącego w zawodzie **technik żywienia i usług gastronomicznych**, którzy uzyskali ten tytuł zawodowy mogą podjąć pracę zawodową, doskonalenie zawodowe, dokończenie i przekwalifikowanie w grupie zawodów pokrewnych. Absolwent tej szkoły może znaleźć zatrudnienie we wszystkich typach zakładów gastronomicznych: restauracjach, barach, kawiarniach, stołówkach, domach opieki, itp. oraz prowadzić własną działalność gospodarczą. Szkoła kształci absolwenta, który potrafi stosować nowoczesne metody zarządzania i finansowania działalności gospodarczej: fachowo i kompleksowo obsługiwać zleceniodawcę, organizować bale, wesela; organizować żywienie zbiorowe: bufety, stołówki, bary, kafeterie; projektować i aranżować wnętrza sal konsumpcyjnych. Absolwent potrafi przygotować oferty, organizować promocję i reklamę, aktywnie poszukiwać zatrudnienia na rynku pracy. Absolwenci tego technikum otrzymują ponadto wykształcenie ogólne umożliwiające uzyskanie świadectwa dojrzałości, umożliwiające ubieganie się o przyjęcie do szkoły wyższej.

Celem kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych jest zdobywanie wiadomości i umiejętności pozwalających:

- dobierać surowce, sporządzać i dekorować potrawy oraz oceniać ich jakość,
- przechowywać surowce i potrawy w warunkach zapewniających zachowanie ich jakości i wartości odżywczej,
- organizować proces produkcji potraw z zastosowaniem nowoczesnych technologii,
- analizować zagrożenia, które mają wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne gotowych potraw i wskazywać punkty krytyczne w procesie produkcji,
- opracowywać i oceniać jadłospisy codzienne i specjalne dla różnych grup ludności,
- zagospodarowywać odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne,
- obsługiwać konsumentów z wykorzystaniem różnych form i technik,
- prowadzić rachunkowość w małych przedsiębiorstwach agrobiznesu,
- organizować zaopatrzenie obiektów zbiorowego żywienia,
- dobierać i stosować użytkowe programy komputerowe i inne środki techniki biurowej,



- obsługiwać maszyny i urządzenia stosowane w obiektach zbiorowego żywienia zgodnie z zasadami zbiorowego żywienia,
 - planować i organizować pracę w obiektach zbiorowego żywienia,
 - organizować, wyposażać i utrzymywać w odpowiednim stanie stanowiska pracy z zachowaniem wymagań sanitarno-epidemiologicznych,
 - urządzać wnętrza obiektów zbiorowego żywienia,
- stosować przepisy prawa dotyczące działalności gospodarczej,

- prowadzić własną działalność gospodarczą w formie placówki gastronomicznej,
- prowadzić dokumentację związaną z działalnością gospodarczą placówki gastronomicznej,
- organizować pracę własną i zespołów pracowników oraz zarządzać przedsiębiorstwem,
- samodzielnie podejmować decyzje,
- organizować miejsce pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- stosować przepisy kodeksu pracy, dotyczące praw i obowiązków pracownika i pracodawcy,
- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i bezpieczeństwa żywności,
- zapobiegać szkodliwemu wpływowi środowiska pracy na zdrowie pracownika,
- poszukiwać miejsca pracy jako przedsiębiorca lub jako pracownik najemny,
- organizować doskonalenie zawodowe własne i pracowników,
- korzystać z różnych źródeł informacji technicznej i ekonomicznej oraz doradztwa specjalistycznego.

Kształcenie ucznia realizowane jest na przedmiotach ogólnokształcących (w tym dwa języki obce) i zawodowych takich jak:

- ✓ *PODSTAWY ŻYWIENIA I HIGIENY*
- ✓ *TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA*
- ✓ *SPORZĄDZANIE I EKSPEDYCJA POTRAW I NAPOJÓW*
- ✓ *PRZECHOWYWANIE ŻYWNOCI*
- ✓ *JĘZYK OBCY WSPOMAGAJĄCY KSZTAŁCENIE ZAWODOWE*
- ✓ *ORGANIZACJA PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ*
- ✓ *PROWADZENIE PRZEDSIĘBIORSTWA GASTRONOMICZNEGO*
- ✓ *ZARZĄDZANIE FIRMĄ*



W okresie nauki uczniowie będą odbywać zajęcia praktyczne w szkole oraz przedsiębiorstwach prowadzących wszelkiego typu usługi gastronomiczne oraz przetwórstwo żywności na terenie powiatu chełmskiego.

Uzyskując tytuł zawodowy technik rolnik potwierdzony dyplomem wydanym przez Centralną Komisję Egzaminacyjną absolwenci otrzymują również „europass” – Suplement do Dyplomu Potwierdzającego Kwalifikacje Zawodowe wydany w języku polskim i angielskim.

Nauka w szkole trwa cztery lata.

Uczniowie klasy pierwszej otrzymują bezpłatnie komplet niezbędnych podręczników, przewidzianych podstawą programową kształcenia ogólnego i zawodowego.

**Zdobądź wykształcenie w naszej szkole i zostań
TECHNIKIEM ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**