

# Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Józefa Piłsudskiego w Okszwie



## 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, w sposób profesjonalny kształcony w naszej szkole, pozwoli fachowo i merytorycznie przygotować młodzież do wykonywania prac zarówno w kuchni na stanowisku kucharza, doradcy żywieniowego potrafiącego zaplanować, opracować i wdrożyć dietę oraz kelnera obsługującego właściwie i rzetelnie gości.

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

- oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania,
- sporządzania oraz wydawania potraw i napojów,
- planowania i oceny żywienia,
- organizowania produkcji gastronomicznej,
- planowania i realizacji usług gastronomicznych,
- sporządzenia oferty promocyjnej zakładu gastronomicznego,
- planowania i wykonania usług kelnerskich.

**Kształcenie zawodowe realizowane jest na przedmiotach:**

- > **technologia gastronomiczna z towaroznawstwem**
- > **wyposażenie technologiczne i bhp**
- > **zasady żywienia**
- > **obsługa konsumenta**
- > **organizacja produkcji gastronomicznej**
- > **podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej**
- > **język obcy zawodowy**
- > **zajęcia praktyczne:**
  - **technologia gastronomiczna**
  - **organizacja produkcji gastronomicznej**
  - **obsługa konsumenta**

## **KWALIFIKACJE W ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH:**

TG.07. Sporządzanie potraw i napojów

TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

**Absolwent tego kierunku może podejmować pracę:**

- na stanowisku menadżera gastronomii w obiektach hotelowych,
- w instytucjach zajmujących się obrotem żywnością,
- w instytucjach zajmujących się upowszechnianiem wiedzy o żywności,
- w organizacjach ochrony konsumenta oraz obiektach zbiorowego zakwaterowania,
- w obiektach zbiorowego żywienia, firmach cateringowych,
- na imprezach masowych przy produkcji żywności oraz obsłudze gości,
- we wszelkiego rodzaju podmiotach gospodarczych zajmujących się
- prowadzeniem działalności gastronomicznej (hotele, restauracje,
- kawiarnie, bary, pensjonaty, promy, statki pasażerskie).

Absolwent technikum żywienia i usług gastronomicznych, może samodzielnie prowadzić działalność gospodarczą w zakresie usług cateringowych, hotelarskich i agroturystycznych.