



„To dobry zawód i wiem, że nie będę miała problemu ze znalezieniem pracy. Po ukończeniu szkoły myślę o pracy w jakiejś dobrej restauracji.”

Weronika kl. IaT

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

DROGI UCZNIU ! .

Dziś coraz więcej ludzi organizuje przyjęcia rodzinne poza domem – nie tylko wesela czy komunie, ale także chrzciny, urodziny (w tym 18-stki) czy imieniny. Ludzie, szczególnie w miastach, coraz więcej czasu spędzają w pracy, a przez to coraz rzadziej samodzielnie przyrządzają posiłki w domach. Również częściej się przemieszczają w celach wypoczynkowych i oczekują pełnej obsługi w zakresie żywienia. Dlatego branża gastronomiczna nadal intensywnie się rozwija. Oferty pracy w gastronomii łatwo znaleźć zarówno w kraju jak i zagranicą.

Wybierając technikum żywienia i usług gastronomicznych

- Zdobywasz zawód kucharza oraz technika żywienia i usług gastronomicznych, które są ciągle poszukiwane na rozwijającym się rynku usług gastronomicznych,
- Poznajesz zagadnienia wspólne dla wszystkich zawodów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz prowadzenia działalności gospodarczej,
- Zdając egzamin zawodowy zdobywasz kwalifikacje honorowane w UE, co pozwoli Ci pracować w zawodzie w krajach na terenie całej Unii Europejskiej,
- Poznasz język obcy zawodowy co pozwoli Ci obsługiwać obcokrajowców oraz ułatwi pracę za granicą

- Pozwoli zdać maturę, która umożliwi Ci kontynuowanie nauki na poziomie wyższym na kierunkach spożywczych, dietetycznych, a nawet nie związanych z tym zawodem.

Technik żywienia i usług gastronomicznych:

- Sporządza potrawy i napoje oraz je dekoruje i wydaje,
- Planuje żywienie różnych grup konsumentów,
- Potrafi ocenić sposób żywienia,
- Organizuje i wykonuje usługi gastronomiczne dostosowując je do rodzaju okoliczności.

Po szkole będziesz umiał:

- Sporządzać potrawy i napoje
- Oceniać organoleptycznie surowce, półprodukty i potrawy gotowe,
- Przeprowadzać obróbkę wstępną i cieplną zgodnie z zasadami,
- Rozróżniać zmiany pozytywne i negatywne zachodzące w żywności podczas przechowywania i obróbki,
- Opracowywać nowe receptury na potrawy i napoje oraz wdrażać je do produkcji,
- Obliczać wartość odżywczą i energetyczną potraw i posiłków,
- Układać jadłospisy codzienne, okolicznościowe i na przyjęcia dostosowując je do liczby gości,
- Planować i organizować produkcję,
- Planować dekorację sali i stołów oraz dobrać zastawę do rodzaju okoliczności,
- Korzystać z programów komputerowych ułatwiających planowanie żywienia i rozliczanie zakładu gastronomicznego,
- Porozumieć się w języku obcym w sprawach zawodowych,
- Nauczysz się współpracować w grupie i zarządzać zasobami ludzkimi.

Przedmioty zawodowe nauczane w technikum żywienia i usług gastronomicznych

w kształceniu teoretycznym:

- Wyposażenie i bezpieczeństwo w zakładzie gastronomicznym,
- Działalność gospodarcza w gastronomii,
- Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem,
- Język obcy zawodowy,
- Zasady żywienia,
- Organizacja produkcji gastronomicznej,
- Usługi gastronomiczne,

Weronika kl. IaT



W kształceniu praktycznym:

- Pracownia gastronomiczna
- Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej,
- Pracownia obsługi klientów w gastronomii.

Po ukończeniu szkoły możesz pracować :

- ❖ Jako kucharz w każdym rodzaju zakładu gastronomicznego typu otwartego (restauracja, hotel, gościniec, kawiarnia, bar przydrożny czy sieciowe lokale szybkiej obsługi) i zamkniętego (stołówka przedszkolna, szpitalna, itp.)
- ❖ Będąc technikiem jako menager w lokalach otwartych możesz:
 - bezpośrednio planować i nadzorować organizację różnych imprez typu: komunie, osiemnastki, wesela, jubileusze czy inne rodzinne lub firmowe imprezy,
 - planować okolicznościowe menu dostosowując je do upodobań klienta, nowoczesnych trendów żywienia, jak i zaleceń medycznych,
 - dostosować produkcję do liczby gości,
 - rozliczyć pracowników, kontrahentów oraz produkcję gastronomiczną i wykonane usługi,
- ❖ nie tylko „u kogoś”, ale możesz otworzyć własny punkt czy lokal gastronomiczny i samodzielnie prowadzić działalność gastronomiczną,
- ❖ świadcząc usługi cateringowe,
- ❖ za granicą, na promach czy statkach pasażerskich,,
- ❖ w instytucjach zajmujących się obrotem żywnością,
- ❖ w instytucjach zajmujących się upowszechnianiem wiedzy o żywności,
- ❖ w organizacjach ochrony konsumenta oraz obiektach zbiorowego zakwaterowania.

Kwalifikacje i egzaminy:

technikum 4-letnie:

TG.07. Sporządzanie potraw i napojów

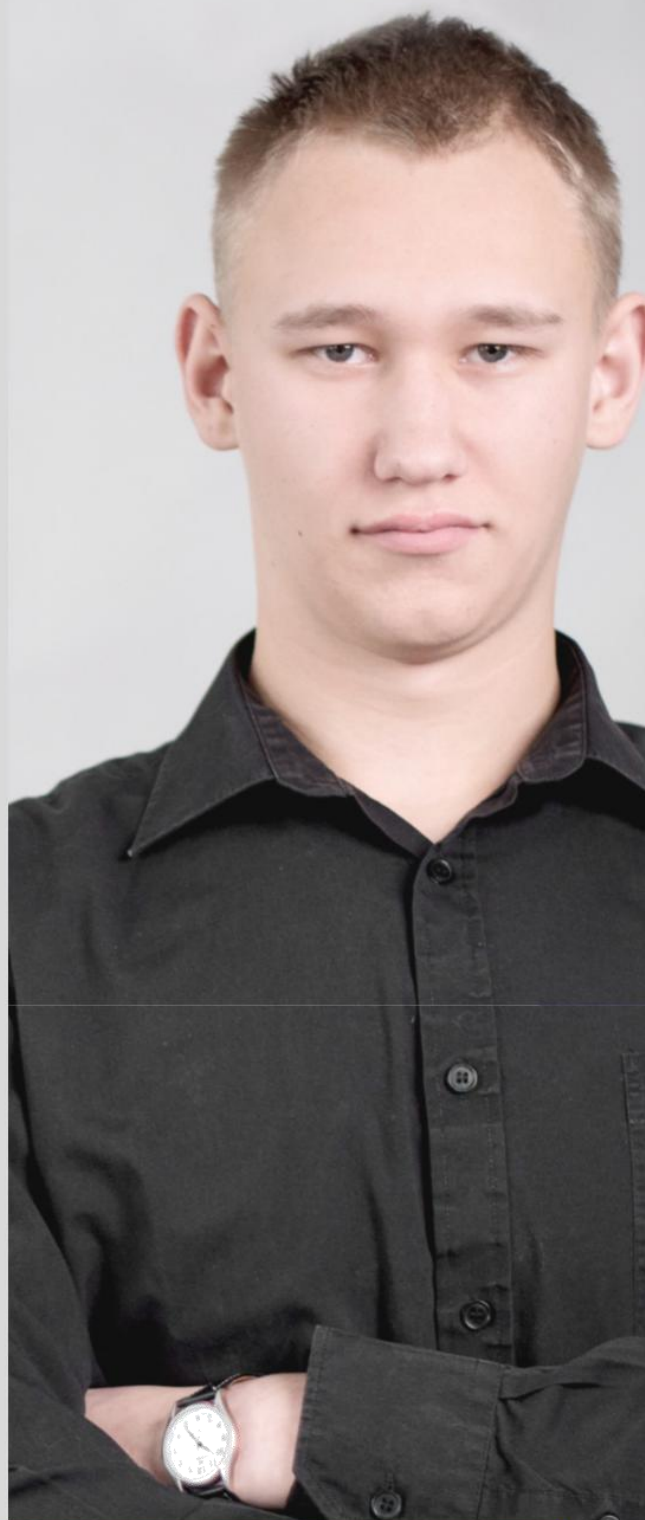
TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

technikum 5-letnie:

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Radek kl. IIaT



**ŻEBY ŻYĆ
TRZEBA JEŚĆ!
TAK BYŁO I TAK BĘDZIE
ZAWSZE!**

GOTUJEMY





ORGANIZUJEMY PRACE



NAKRYWAMY DO STOŁU



ORGANIZUJEMY KONKURSY



PIECZEMY SŁODKOŚCI



tort konkursowy

