

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

1. Technik żywienia i usług gastronomicznych – to nowy i bardzo atrakcyjny zawód na rynku pracy. Wciąż wzrasta liczba punktów gastronomicznych oraz liczba klientów odwiedzających te miejsca. Oznacza to, że kolejne lata będą przynosić powstawanie nowych restauracji, kawiarni, barów, hoteli, pensjonatów czy też barów szybkiej obsługi. Wszystkie te miejsca to obszary pracy technika żywienia i usług gastronomicznych.

Jest to zawód dla ludzi lubiących przygodę ze sztuką kulinarną, dbających o siebie i innych, myślących o zdrowym odżywianiu. Nauczają umiejętnie sporządzać potrawy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, estetycznego ich podania i prawidłowej obsługi konsumenta. Uczeń potrafi stosować nowoczesne metody zarządzania, fachowo i kompleksowo obsługiwać zleceniodawcę, organizować przyjęcia, aranżować wnętrza sali konsumpcyjnej.

2. Informacje dodatkowe - wprowadzona w naszej szkole na kierunku **technik żywienia i usług gastronomicznych** innowacją **Żywnienie służb mundurowych, Catering dietetyczny** pozwala na poszerzenie wiedzy i umiejętności ucznia w zakresie przygotowywania posiłków wojskowych w kuchniach poligonowych i kasynach kontenerowych, nauczysz się planować, obliczać i przygotowywać zbilansowane diety dla poszczególnych grup ludności (żołnierzy, strażaków, policjantów), urozmaicić pod względem smaku oraz z odpowiednim doбором surowców, przygotowywać kompleksową i profesjonalną obsługę gastronomiczną różnych przyjęć okolicznościowych, przygotowywać posiłki dietetyczne zgodnie z zasadami żywienia.

Ponadto w szkole organizowane są kursy umożliwiające uzyskanie dodatkowych kwalifikacji: **kurs kelnerski, kurs barmański, kurs balistyczny, kurs dekoracji cukierniczych**. W ramach projektów unijnych realizowanych w naszej szkole uczniowie kształcący się w zawodzie **technik żywienia i usług gastronomicznych** mają możliwość wyjazdu na zagraniczne staże zawodowe do krajów Unii Europejskiej. Uczniowie mogą również odbywać wakacyjne płatne staże w zakładach gastronomicznych, chętni mogą kontynuować naukę na studiach wyższych. W toku nauki uczniowie odbywają także 4 – tygodniowe praktyki zawodowe w wybranych przez siebie zakładach branżowych.

3. Kwalifikację uzyskane w wyniku kształcenia:

a) Kwalifikacja 1

TG.07 Sporządzanie potraw i napojów

b) Kwalifikacja 2

TG.16 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

4. Sylwetka absolwenta:

Absolwent kończący szkołę w zawodzie **technik żywienia i usług gastronomicznych** będzie przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie:

- oceny jakości żywności,
- zasad przechowywania żywności,
- przyrządzania potraw i napojów i ich prawidłowego podawania,
- aranżowania stołu i potraw na talerzu w zależności od okoliczności i rodzaju podawanych potraw,

- założenia i prowadzenia własnej działalności gospodarczej (np. restauracji, firmy cateringowej),
- poznania zasad obsługi klienta i organizacji przyjęć,
- warunków zarządzania produkcją gastronomiczną,
- obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych w produkcji gastronomicznej.

5. Technik żywienia i usług gastronomicznych znajdzie zatrudnieni w:

- zakładach żywienia zbiorowego takich jak stołówki, restauracje, bary, kawiarnie itp. instytucjach zajmujących się obrotem żywnością,
- w placówkach prowadzących żywienie zbiorowe (sanatoriach, żłobkach, szpitalach, domach opieki społecznej, domach dziecka, internatach, hotelach, pensjonatach, domach czasowych itp.),
- na statkach jako pracownik ruchomej bazy gastronomicznej,
- ponadto absolwenci mogą prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie różnego rodzaju usług gastronomicznych.

6. Baza dydaktyczna i warunki kształcenia

Szkoła posiada dwie pracownie gastronomiczne wyposażone w profesjonalny sprzęt gastronomiczny umożliwiający rozwijanie umiejętności zawodowych oraz pracownię obsługi konsumenta. Zajęcia odbywają się w kilkugodzinnych blokach lekcyjnych, podczas których uczniowie przygotowują potrawy, dokonują ich oceny a następnie konsumują.

W pracowni obsługi konsumenta uczą się zasad podawania do stołu, prawidłowej obsługi konsumenta oraz organizacji imprez okolicznościowych.

Patronat naukowy



Partnerzy



Cech Rzemiosł Różnych w Krośnie



Firma Produkcyjno - Handlowo - Usługowa
Czesława Kosiek