

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Jeżeli jesteś zainteresowany możliwością rozwoju pasji kulinarnych poprzez kreowanie ciekawych smaków potraw, to technik żywienia i usług gastronomicznych jest idealnym zawodem dla Ciebie. Nauczymy Cię sporządzania potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, estetyką ich podania i kulturą obsługi klienta.

Zdobędziesz umiejętności związane z obsługą imprez gastronomicznych, nabędziesz umiejętności posługiwania się nowoczesnymi technologiami i urządzeniami, które ułatwią realizację zadań zawodowych.

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych przygotowany jest do wykonywania zadań zawodowych w poszczególnych kwalifikacjach:

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań:

- oceniania jakości produktów,
- przechowywania żywności,
- obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy,
- obsługi sprzętu gastronomicznego,
- przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów,
- wydawania dań.

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych:

- oceniania jakości żywności,
- planowania żywienia z uwzględnieniem alternatywnego sposobu żywienia,
- organizowania żywienia w produkcji gastronomicznej,
- wykonywania usług gastronomicznych,
- ekspedycji potraw i napojów.

Czas trwania nauki - 5 lat.

Warunkiem uzyskania tytułu Technika żywienia i usług gastronomicznych jest ukończenie szkoły i zdobycie kwalifikacji. Po ukończeniu szkoły zdajesz egzamin maturalny, który umożliwi Ci kontynuowanie nauki na uczelniach wyższych.

Po ukończeniu szkoły możesz:

- prowadzić własną działalność gospodarczą związaną z gastronomią, cateringiem i organizacją imprez okolicznościowych,
- podejmować pracę w różnego rodzaju zakładach i punktach gastronomicznych, hotelach, placówkach żywienia zbiorowego (szpitale, przedszkola, szkoły),
- założyć i prowadzić własne gospodarstwo agroturystyczne.

