



## **TECHNIK ŻYWIENIA** **i USŁUG GASTRONOMICZNYCH** **z innowacją dietetyka i carving**

Technik żywienia i usług gastronomicznych kształtuje umiejętności związane z planowaniem i organizacją żywienia. Sporządzają potrawy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, estetycznego ich podania i prawidłowej obsługi konsumenta. Zdobywają umiejętności aktywnego zachowania się na rynku, prowadzenia własnej działalności gospodarczej, sporządzania biznes planu itp.

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

**Absolwent szkoły jest przygotowany do wykonywania zadań zawodowych:**

**1) w zakresie kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań:**

- a) oceniania jakości produktów,
- b) przechowywania żywności,
- c) obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy,
- d) obsługi sprzętu gastronomicznego,
- e) przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów,
- f) wydawania dań;

**2) w zakresie kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych:**

- a) oceniania jakości żywności,
- b) planowania żywienia z uwzględnieniem alternatywnego sposobu żywienia,
- c) organizowania żywienia w produkcji gastronomicznej,
- d) wykonywania usług gastronomicznych,
- e) ekspedycji potraw i napojów.

## **PREDYSPOZYCJE ZAWODOWE:**

- koordynacja wzrokowo-ruchowa,
- zdolności manualne,
- percepcja kształtów,
- szybkie tempo pracy,
- odpowiedzialność za zdrowie konsumentów

## **PO UKOŃCZENIU SZKOŁY MOŻESZ:**

- kontynuować naukę na uczelniach wyższych, m. in. Uniwersytet Przyrodniczy ; Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki itd.
- znaleźć zatrudnienie we wszystkich typach zakładów gastronomicznych: restauracjach, barach, kawiarniach, stołówkach, domach opieki, itp.
- prowadzić własną działalność gospodarczą;
- organizować bale, wesela;
- organizować żywienie zbiorowe: bufety, stołówki, bary, kafeterie;
- projektować i aranżować wnętrza sal konsumpcyjnych.

## **DLACZEGO MY ?**

**Wysoki poziom** zdawalności egzaminu zawodowego i maturalnego;

- **Płatne staże zawodowe u pracodawców;**
- **Zagraniczne praktyki** zawodowe, m.in. Hiszpania, Włochy;
- **Atrakcyjne zajęcia** pozalekcyjne;
- **Bezpłatne kursy** zawodowe;
- Bardzo dobrze wykwalifikowana kadra nauczycieli przedmiotów gastronomicznych
- Wygrywamy konkursy zawodowe np. w Pucharze Polski w CARVINGU w kategorii juniorów II miejsce

