

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Kod zawodu: 343404

Technik żywienia i usług gastronomicznych to kierunek dla osób: lubiących zdrowy tryb życia, przygotowujących dania i napoje wg znanych i własnych przepisów, chcących organizować przyjęcia okolicznościowe oraz/lub żywienie zbiorowe. Zawód ten daje wiele możliwości. Możesz pracować: w dziale planowania wyżywienia zbiorowego (np. w dużych hotelach, szkołach, szpitalach), w salach weselnych, w restauracjach, pracowniach dietetycznych i innych lokalach związanych z żywnością. W trakcie kształcenia podejmowane są kwalifikacje HGT.02. przygotowywanie i wydawanie dań oraz HGT.12 organizacja żywienia i usług gastronomicznych. To idealny zawód dla osób pragnących w przyszłości prowadzić własną działalność gastronomiczną. Kształtuje umiejętności planowania żywienia w lokalach gastronomicznych oraz dla osób indywidualnych (dietetyka).

Technik żywienia i usług gastronomicznych:

- przygotowuje dania i napoje zgodnie z recepturą
- tworzy receptury gastronomiczne, ciągle je udoskonala
- układa jadłospisy dla żywienia zbiorowego, zgodnie z zadaną dietą i odpowiednią kalorycznością
- potrafi zaplanować jadłospis dla rodziny, osoby na diecie, dla alergików
- stosuje zasady zdrowego odżywiania
- kalkuluje koszty produkcji, zapotrzebowanie magazynu na produkty
- planuje pracę punktu gastronomicznego, optymalizuje zadania mając na uwadze zrównoważony rozwój i ekologię
- organizuje przyjęcia okolicznościowe, spotkania biznesowe, cateringi, pod względem logistycznym, gastronomicznym
- wykorzystuje nowoczesne urządzenia w trakcie swojej pracy
- potrafi zaprojektować ciąg technologiczny dla zaplecza kuchennego-barowego
- zna i stosuje w praktyce zasady obsługi kelnerskiej gości- pracuje indywidualnie, potrafi efektywnie pracować w zespole
- zna zasady prowadzenia własnej działalności gospodarczej, potrafi przygotować potrzebną dokumentację
- zna i stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.



Technik żywienia i usług gastronomicznych to osoba wszechstronnie uzdolniona. Posiada doskonały smak, potrafi komunikować się z klientami i z zespołem, ma umiejętności analityczne i matematyczne. Jest doskonałym kandydatem do pracy w różnego rodzaju zakładach związanych z żywieniem. Jest elastyczny w wykonywaniu obowiązków - może pracować zamiennie na kilku stanowiskach w jednym miejscu. Nabyte w trakcie nauki i praktyki umiejętności, doskonale nadadzą się do objęcia takich stanowisk jak: szef kuchni, manager restauracji, pracownik firmy cateringowej, event manager, dietetyk czy doradca w zakresie prawidłowego odżywiania.