



TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

„Gastronom” to zawód dla komunikatywnych, odpowiedzialnych, mających predyspozycje do kierowania zespołem i posiadających wysoką kulturę osobistą, których pasją jest gotowanie. TŻiUG jest bardzo atrakcyjnym zawodem na rynku pracy w Polsce i w krajach Unii Europejskiej. Zawody z branży gastronomicznej należą do zawodów deficytowych, co oznacza, iż kształcenie się w tym kierunku daje szansę naszym absolwentom na znalezienie pracy zgodnej z wyuczonym zawodem, jako: szef kuchni, menadżer zakładu gastronomicznego, kierownik do spraw żywienia, organizator imprez okolicznościowych, pracownik firmy cateringowej, doradcy w zakresie prawidłowego żywienia.

KWALIFIKACJE ZAWODOWE:

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań.

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.

UMIĘTNOŚCI ZAWODOWE:

- * przygotowywanie i dekorowanie potraw oraz napojów,
- * stosowanie receptur gastronomicznych,
- * układanie i ocena jadłospisów,
- * organizowanie imprez okolicznościowych i usług cateringowych,
- * stosowanie technik nakrywania stołu,
- * współpraca w zespole,
- * obsługa specjalistycznych programów komputerowych,
- * planowanie i kalkulowanie kosztów produkcji,
- * wykorzystywanie nowoczesnych urządzeń gastronomicznych do przygotowywania i serwowania potraw,
- * przechowywanie i utrwalanie żywności,
- * posługiwanie się językiem obcego w zawodzie.

PREDYSPOZYCJE ZAWODOWE:

życzliwość i otwartość, dokładność, elastyczność i otwartość na zmiany, gotowość do ciągłej nauki, wysoka kultura osobista, samodzielność, asertywność, podzielność uwagi, gotowość do pracy w szybkim tempie, łatwość przechodzenia z jednej czynności do drugiej, wytrzymałość na długotrwały wysiłek fizyczny, gotowość do tworzenia i podtrzymywania sieci kontaktów z klientami, zdolność radzenia sobie z emocjami klientów i presją otoczenia, gotowość do pracy w różnych warunkach środowiskowych.

MOŻLIWOŚCI PRACY W ZAWODZIE:

- w restauracjach;
- w zakładach gastronomicznych;
- w hotelach;
- w kawiarniach, pubach, dyskotekach;
- w firmach cateringowych;
- podczas imprez okolicznościowych;
- możesz prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie świadczenia usług gastronomicznych

ATUTY ZAWODU:

W ramach programów unijnych realizowanych w szkole, uczniowie kształcący się w tym zawodzie mają możliwość wyjazdu na zagraniczne praktyki zawodowe do krajów Unii Europejskiej. Możliwość pracy w renomowanych zakładach gastronomicznych w Polsce i za granicą. Zdobywanie umiejętności swobodnego posługiwania się językiem obcym w zawodzie.

KONTYNUOWANIE NAUKI:

Absolwent może kontynuować naukę na studiach licencjackich i magisterskich na kierunkach: technologia żywności, dietetyka, żywienie człowieka i nauki konsumenckie, nowoczesna organizacja i zarządzanie w gastronomii, hotelarstwo i turystyka, organizacja i zarządzanie w gastronomii.