

Technik żywienia i usług gastronomicznych – to zawód, który daje możliwość rozwoju zainteresowań i możliwości kulinarnych, pozwalający na stosowanie nowych trendów w żywieniu. W trakcie nauki uczeń jest przygotowywany do wykonywania zadań zawodowych związanych z planowaniem produkcji oraz świadczeniem usług żywieniowych konsumentom. Rozwija w sobie kreatywność i otwartość na nowości, kształci umiejętność pracy pod presją czasu i współpracy w zespole. Uczy się jak zarządzać zasobami ludzkimi.

Szkoła umożliwia zdobycie umiejętności sporządzania i dekorowania potraw, organizacji procesu produkcji potraw z uwzględnieniem nowoczesnej technologii żywienia oraz organizowania przyjęć i bankietów oraz prowadzenia własnej działalności gastronomicznej.

Cele i zadania zawodowe :

- organizowanie i wykonywanie usług gastronomicznych,
- planowanie i ocena żywienia,
- sporządzanie oraz wydawanie potraw i napojów,
- planowanie jadłospisów,
- obliczanie wartości odżywczej i energetycznej potraw, posiłków,
- przestrzeganie zasad racjonalnego żywienia,
- układanie menu codziennego, okolicznościowego i na przyjęcia,
- nowoczesne dekorowanie potraw, aranżacja stołów i sal,
- organizowanie procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym,
- stosowanie w swoich działaniach systemów zapewniających jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności,
- posługiwanie się nowoczesnymi technologiami i urządzeniami, korzystanie z programów komputerowych, które ułatwiają planowanie i rozliczanie działalności zakładu.

Możliwość zatrudnienia:

- ✓ restauracje,
- ✓ kawiarnie hotelowe,
- ✓ zakłady gastronomiczne,
- ✓ bary szybkiej obsługi,
- ✓ pensjonaty, domy wczasowe,
- ✓ restauracje na statkach i promach,
- ✓ szpitale, sanatoria, szkoły, internaty, stołówki prowadzone przez zakłady pracy,
- ✓ przedsiębiorstwa zajmujące się produkcją produktów i półproduktów spożywczych,
- ✓ własna działalność gospodarcza – Ty możesz prowadzić własną restaurację... i nie tylko!

Kształcenie w zawodzie technika żywienia i usług gastronomicznych

- nauka trwa 4 lata
- technikum kończy się egzaminem maturalnym i egzaminem potwierdzającym kwalifikacje zawodowe
- absolwent jest przygotowany do podjęcia pracy zawodowej, może również kontynuować naukę na uczelniach wyższych.