

Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych

Technik żywienia i usług gastronomicznych to idealny kierunek dla ciebie drogi ósmoklasisto. Zawód dla osób dbających o zdrowy styl życia i lubiących przygody ze sztuką kulinarną, dla których ważne jest dobre, zdrowe smaczne jedzenie.

Branża gastronomiczna - hotelarska (hotele, restauracje, kawiarnie, lokale gastronomiczne, pensjonaty) to prężnie rozwijający się przemysł, który stwarza duże możliwości rozwoju i czyni ten kierunek bardzo atrakcyjny na polskim, europejskim i światowym rynku pracy. Chcesz zdobyć dobrze płatny i poszukiwany zawód wybierz naszą szkołę a poznasz jego tajniki.

Chcesz mieć pracę ucz się u nas!

Zadajesz sobie pewnie pytanie gdzie możesz pracować?

Masz duże możliwości, jako Technik żywienia i usług gastronomicznych może pracować, jako:

1. szef kuchni, kucharz w: restauracjach, hotelach, pensjonatach, zakładach żywienia zbiorowego, gospodarstwach agroturystycznych.
2. kierownik do spraw żywienia w zakładach gastronomicznych
3. menager do spraw planowania i organizacji usług gastronomicznych
4. manager zakładu gastronomicznego
5. organizator imprez okolicznościowych i usług cateringowych
6. kelner
7. doradca w zakresie prawidłowego żywienia
8. pracownik ruchomej bazy gastronomicznej: lotniczej, morskiej, kolejowej
9. prowadzić własną działalność gastronomiczną





Kwalifikacja – zdobycie określonej wiedzy umiejętności kompetencji zawodowych.

W ciągu 5 letniej nauki Technik żywienia i usług gastronomicznych zdobędziesz dwie kwalifikacje

- HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań
- HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

W trakcie nauki Technik żywienia i usług gastronomicznych w I kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

zdobędziesz określoną wiedzę, umiejętności i kompetencje zawodowe z zakresu:

1. Komponowania i stosowania receptur gastronomicznych

Zupa porowa z karmelizowanymi warzywami

Składniki:

- Zupa:**
 - 1,3 l wody
 - 30 g masła
 - 300g por (część biała),
 - 900 g ziemniaki,
 - 15 ml śmietana 30%,
 - Sól, pieprz
- Karmelizowane warzywa**
 - 120 g marchew,
 - 120 g por (część zielona),
 - 60 g seler,
 - 150 g masła,
 - Sól, pieprz



Naleśniki Suzette

Składniki:

- Naleśniki:**
 - 200 g mąki pszennej
 - 2 jaja
 - 200 ml mleka
 - 200 ml wody
 - olej
- Dodatkowo:**
 - 3 łyżki cukru
 - sok z 1/4 cytryny
 - skórka z 1 pomarańczy
 - sok z 1 - 2 pomarańczy (nie mniej niż 1/2 szklanki)
 - 3 łyżki masła
 - 1 łyżka likieru pomarańczowego
 - 3 łyżki brandy do podpalenia



Lasagne

Składniki:

- Makaron:**
 - 150 g mąki pszennej
 - 2 jaja
 - 30 g ciepłej wody
 - pół łyżeczki soli
- Sos beszamelowy:**
 - 500 ml mleka
 - 100 g masła
 - 100 g mąki pszennej
 - sól, gałka muszkatołowa
- Sos boloński:**
 - 500 g mięso mielone,
 - 1 puszka pomidorów
 - 1 cebula
 - 100 g ser gouda
 - 100g parmezan
 - ew. koncentrat pomidorowy
 - sól, pieprz, czosnek



Risotto z warzywami

Składniki:

- 1 cebula,
- 1 ząbek czosnku,
- 1 pojedynczy filet z kurczaka,
- 1/3 szklanki ryżu do risotto,
- 1/4 szklanki białego wina,
- 1 czerwona papryka,
- 200 g cukinii,
- przyprawy: po 1/3 łyżeczki: kurkumy, oregano, tymianku, papryki ostrej lub słodkiej,
- ok. 500 ml bulionu drobiowego,
- 1/3 szklanki tartego parmezanu,
- ok. 50 g gorgonzoli (opcjonalnie),
- 1 łyżka posiekanej natki,
- masło, oliwa



2. Przygotowania i sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia,



3. Przygotowywania dekoracji potraw i napojów oraz ich estetycznego podania.



4. Stosowania języka obcego zawodowego.



Życie nie polega na samej nauce i jedzeniu możesz również rozwijać swoje zainteresowania i pasje zawodowe

1. Sport



2. Konkursy kulinarne



3. Projekty



Zapraszamy do nas !!!