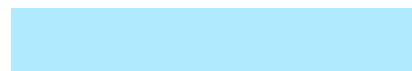




TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

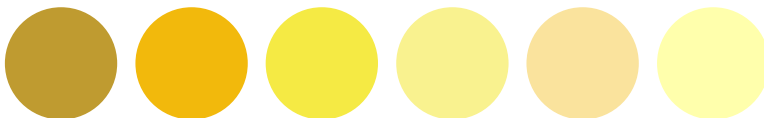


TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

to zawód, który łączy w sobie
umiejętności kucharza, doradcy
żywniowego
i organizatora usług
gastronomicznych.

Posiada umiejętność oceniania
jakości żywności, dobierania
parametrów jej
przechowywania, sporządzania
potraw, dekorowania,
porcjowania i
serwowania zgodnie ze sztuką
obsługi konsumenta.

Potrafi zaplanować i ocenić
sposób żywienia różnych grup
ludności, zorganizować
produkcję gastronomiczną, jak
również zaplanować
i zrealizować usługi
gastronomiczne.



**KWALIFIKACJE
UZYSKIWANE
W WYNIKU
KSZTAŁCENIA:**



**HGT.02.
PRZYGOTOWANIE I
WYDAWANIE DAŃ**



**HGT.12.
ORGANIZACJA
ŻYWIENIA I USŁUG
GASTRONOMICZNYCH**



Absolwent kończący szkołę w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych:

- przygotowuje potrawy według receptur gastronomicznych, zachowując dbałość o ich wartość odżywczą i bezpieczeństwo zdrowotne,
- stosuje różne techniki dekorowania potraw, dobiera odpowiednie naczynia do ich podawania,
- posiada umiejętność serwowania potraw,
- potrafi nakrywać stoły, uwzględniając okoliczność przygotowywanego posiłku oraz odpowiednio dobrać elementy dekoracji stołów,
- układa i ocenia jadłospisy dla różnych grup ludności,
- organizuje imprezy okolicznościowe, kalkuluje koszty produkcji i usług gastronomicznych,
- potrafi organizować pracę podlegających mu pracowników.



Technik żywienia i usług gastronomicznych może znaleźć zatrudnienie jako:

- szef kuchni zakładów gastronomicznych typu otwartego i zamkniętego,
- manager zakładu gastronomicznego,
- pracownik firm cateringowych na różnych stanowiskach np. organizatora usług cateringowych, doradcy żywieniowego,
- kelner,
- może prowadzić własną działalność gospodarczą w branży gastronomicznej.



TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

