TECHNIKUM ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYM

OPIS ZAWODU

Technik żywienia i usług gastronomicznych to zawód dla osób, które w przyszłości chcą pracować w branży usługowo – żywieniowej. Kierunek ten przeznaczony jest dla tych, którzy lubią gotować, interesują się zdrową żywnością i poszukują nowych smaków oraz chcą zdobyć atrakcyjny zawód.
Rynek usług gastronomicznych jest bardzo dynamiczny, a konsumenci coraz częściej korzystają z profesjonalnego przygotowania imprez okolicznościowych. Dlatego zauważa się zwiększone zapotrzebowanie na nowe lokale gastronomiczne, a co za tym idzie będą się tworzyć nowe miejsca pracy dla **technika żywienia i usług gastronomicznych.**

PRZEDMIOT ROZSZERZONY : język angielski

PREDYSPOZYCJE

Twoją pasją jest gotowanie?
Jesteś kreatywny i otwarty na nowości?
Potrafisz dobrze zorganizować swoją pracę?
Masz wyobraźnię i zmysł estetyczny?

TO ZAWÓD DLA CIEBIE!

ZDOBYWANIE UMIEJĘTNOŚCI

W 5 – letnim cyklu kształcenia nauczysz się:

- przygotowywać i wydawać dania,
- oceniać jakość produktów żywnościowych,
- obsługi sprzętu gastronomicznego,
- planować i organizować żywienie i usługi gastronomiczne,
- wykonywać usługi gastronomiczne,
- organizacji imprez okolicznościowych i usług cateringowych,
- układania i oceny jadłospisów,
- stosowania technik nakrywania stołu,
- współpracy w zespole,
- planowania i kalkulowania kosztów produkcji,
- języka obcego zawodowego.

Nasi uczniowie uczą się również food designu, czyli artystycznego serwowania potraw, co wykorzystują podczas przygotowań do konkursów kulinarnych. Ponadto rozwijają się artystycznie podczas zajęć z carvingu – czyli tajskiej sztuki dekorowania potraw, w której mogą

poszczycić się wieloma osiągnięciami. Wielu z uczniów zdobytą wiedzę podczas nauki wykorzystuje z sukcesami na olimpiadach przedmiotowych.

PRZEDMIOTY ZAWODOWE

W trakcie 5 – letniej nauki masz szansę rozwijać swoją wiedzę w ramach następujących przedmiotów zawodowych:

- Podstawy gastronomii
- Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych
- Technologia gastronomiczna
- Język obcy w gastronomii
- Zasady żywienia
- Planowanie żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej
- Podstawy żywienia dietetycznego
- Usługi gastronomiczne i cateringowe
- Pracownia gastronomiczna
- Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii
- Pracownia usług i obsługi konsumenta

Tylko w naszej szkole jest nowe „Centrum Mistrzostwa Gastronomicznego”, gdzie znajdują się nowoczesne, świetnie wyposażone pracownie gastronomiczne oraz pracownie obsługi gości.

KWALIFIKACJE I EGZAMINY

Nauka w zawodzie Technik żywienia i usług gastronomicznych umożliwia zdobycie dwóch kwalifikacji:

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

Każdy z egzaminów podzielony jest na dwie części – praktyczną i teoretyczną, które przeprowadzane są oddzielnie dla każdej kwalifikacji.
Po zdanym egzaminie z danej kwalifikacji uczeń uzyskuje certyfikat kwalifikacji zawodowej wydany przez Okręgową Komisję Egzaminacyjną, a po zdaniu wszystkich kwalifikacji otrzymuje dyplom technika potwierdzający kwalifikacje w zawodzie wydany przez OKE, który jest honorowany przez kraje Unii Europejskiej.

PRAKTYKI I STAŻE ZAWODOWE

W 5 – letnim cyklu kształcenia na kierunku Technik żywienia i usług gastronomicznych oprócz teorii będziesz mógł pogłębiać i doskonalić umiejętności zdobyte na lekcjach podczas praktyk zawodowych, które odbywają się w restauracjach, zakładach gastronomicznych, pensjonatach, stołówkach szkolnych, szpitalnych i sanatoryjnych.
Praktyki zawodowe trwają 8 tygodni (320 godz.:
– w klasie III – 160 godz. – 4 tygodnie w 1 półroczu

– w klasie IV -160 godz. – 4 tygodnie w 2 półroczu

Podczas kształcenia praktycznego nasi uczniowie, aby podnieść swoje kwalifikacje i umiejętności biorą udział w stażach zagranicznych w Hiszpanii i Portugalii realizowanych w ramach projektów unijnych. Uczniowie uczestniczą również w wycieczkach zawodowych, konkursach kulinarnych (szkolnych, regionalnych i ogólnopolskich), a także w dodatkowych kursach podnoszących kwalifikacje (kurs cukierniczy, barmański, florystyczny, carvingowy)

PERSPEKTYWY ZAWODOWE

Po ukończonej szkole będziesz mógł pracować na stanowisku:

- szefa kuchni,
- kucharza,
- osoby odpowiedzialnej za planowanie i organizację imprez okolicznościowych,
- kierownika restauracji lub stołówki,
- menagera zakładu gastronomicznego,
- organizatora imprez okolicznościowych,
- doradcy w zakresie prawidłowego żywienia,
- organizatora usług cateringowych,
- pracownika ruchomej bazy gastronomicznej : lotniczej, kolejowej i morskiej.

Będziesz mógł również prowadzić własną działalność gospodarczą.

KURSY I WARSZTATY

W trakcie nauki na kierunku Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych masz możliwość rozwijać swoje pasje i umiejętności podczas:

- wycieczek zawodowych: na targi branżowe, czy do zakładów pracy
- warsztatów kulinarnych prowadzonych przez wybitnych szefów kuchni,
- zajęć dodatkowych przygotowujących do olimpiad przedmiotowych, które umożliwiają otrzymanie indeksu na wyższe uczelnie,
- kursów: barmańskich, kulinarnych, cukierniczych, carvingowych, obsługi kości oraz florystycznych