



Zespół Szkół im. Konstytucji 3 Maja

ul. Mierosławskiego 10, 14-200 Iława

Technik żywienia i usług gastronomicznych

OPIS KIERUNKU

Technik żywienia i usług gastronomicznych stworzony jest dla ludzi lubiących przygody ze sztuką kulinarną, dbających o siebie i innych, myślących o zdrowym odżywianiu oraz dla wszystkich przedsiębiorczych. Kształtuje umiejętności związane z planowaniem i organizacją żywienia w zakładach żywienia zbiorowego i żywienia rodziny, zarządzania zakładów gastronomicznych. Naucza umiejętnie sporządzać potrawy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, estetycznego ich podania i prawidłowej obsługi konsumenta. Uczeń potrafi stosować nowoczesne metody zarządzania i finansowania działalności gospodarczej, fachowo i kompleksowo obsługiwać zleceniodawcę, organizować przyjęcia, projektować i aranżować wnętrza sal konsumpcyjnych.

NAUCZYSZ SIĘ

- urządzać zakłady gastronomiczne, układać diety,
- umiejętnie sporządzać potrawy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia,
- estetycznego ich podania i prawidłowej obsługi konsumenta.
- aktywnego zachowania się na rynku, prowadzenia własnej działalności gospodarczej, sporządzania biznesplanu itp.
- sporządzać potrawy i napoje. (Posiada te same umiejętności, które potrzebne są w pracy kucharza.)
- wykonywać zadania zawodowe związane z planowaniem i ocenianiem żywienia, organizowaniem i wykonywaniem usług.
- posługiwać się nowoczesnymi technologiami i urządzeniami, które ułatwiają realizację zadań zawodowych.
- planować i oceniać jadłospisy.
- obliczać wartość odżywczą i energetyczną posiłków,
- układać menu codzienne i okolicznościowe.
- korzystać z programów komputerowych, które ułatwiają planowanie i rozliczanie działalności zakładu,
- przedstawiać ofertę usług gastronomicznych.

PERSPEKTYWY ZAWODOWE

Technik żywienia i usług gastronomicznych może pracować jako:

- szef kuchni, kucharz w: restauracjach, hotelach, pensjonatach, zakładach żywienia zbiorowego, gospodarstwach agroturystycznych i innych
- kierownik do spraw żywienia w zakładach gastronomicznych
- menager do spraw planowania i organizacji usług gastronomicznych
- manager zakładu gastronomicznego
- organizator imprez okolicznościowych mistrz sztuki kulinarnej pracownik firmy cateringowej
- doradca w zakresie prawidłowego żywienia
- organizator usług cateringowych
- pracownik ruchomej bazy gastronomicznej: lotniczej, morskiej, kolejowej
- prowadzić własną działalność

KWALIFIKACJE

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań.

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

PRZEDMIOTY REALIZOWANE W ZAKRESIE ROZSZERZONYM:

- matematyka,
- język angielski