

Technik żywienia i usług gastronomicznych 343404

Absolwent technikum żywienia i usług gastronomicznych będzie przygotowany do wykonywania zadań zawodowych:

- ✓ oceny jakości surowca i jej przechowywania
- ✓ przygotowania produktów i stanowiska pracy oraz obsługi sprzętu gastronomicznego
- ✓ przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów i ich wydawania
- ✓ oceniania jakości żywności i planowania żywienia z uwzględnieniem alternatywnego sposobu żywienia
- ✓ organizowania żywienia w produkcji gastronomicznej i wykonywania usług gastronomicznych oraz ekspedycji potraw i napojów

Opis zawodu:

Technik żywienia i usług gastronomicznych stworzony jest dla ludzi lubiących przygody ze sztuką kulinarną, dbających o siebie i innych, myślących o zdrowym odżywianiu. Kształtuje umiejętności związane z planowaniem i organizacją żywienia w zakładach żywienia zbiorowego, urządzania zakładów gastronomicznych oraz organizowania przyjęć.

Technik żywienia i usług gastronomicznych może znaleźć zatrudnienie:

- ✓ w zakładach żywienia zbiorowego (stołówki, restauracje, bary, kawiarnie itp.), instytucjach zajmujących się obrotem żywnością,
- ✓ placówkach prowadzących żywienie zbiorowe (domy opieki społecznej, domy dziecka, internaty, hotele, pensjonaty, domy wczasowe itp.).
- ✓ ponadto absolwenci mogą prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie usług gastronomicznych i domowych, hotelarskich, agroturystyki, itp

Absolwent może kontynuować naukę i doskonalić swoje umiejętności w ramach studiów licencjackich i magisterskich na kierunkach: technologia żywności, dietetyka, żywienie człowieka i nauki konsumenckie, nowoczesna organizacja i zarządzanie w gastronomii, hotelarstwo i turystyka, organizacja i zarządzanie w gastronomii na różnych uczelniach.