



TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

1. Opis kierunku

Jeśli jesteś kreatywny, lubisz sztukę kulinarną, nie jest Ci obojętne jak się odżywasz, to zawód technika żywienia i usług gastronomicznych stworzony jest dla Ciebie.

Zawód ten kształtuje umiejętności związane z:

- oceną jakości żywności oraz jej przechowywania,
- sporządzania potraw i napojów, planowania i oceny żywności,
- sporządzaniem potraw i napojów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia oraz estetycznego ich podania,
- prawidłową obsługą gościa.

Pozwala kreować w uczniu:

- nowoczesne metody zarządzania i finansowania działalności gospodarczej,
- fachową i kompleksową obsługę gościa oraz organizację przyjęcia.
- projektowanie, aranżowanie wnętrza sal konsumenckich.

2. Praktyka zawodowa

- zajęcia praktyczne odbywają się w pracowniach szkolnych
- praktyki zawodowe w kl. III - 4 tygodnie - mają do wyboru szeroką gamę praktyk zawodowych w restauracjach, hotelach, pensjonatach. Istnieje również możliwość odbywania praktyk zawodowych za granicą, dzięki czemu poza zdobywaniem kompetencji zawodowych, rozwijasz swoje umiejętności językowe!
- Pamiętaj, że w przypadku problemów ze znalezieniem miejsca praktyki, możesz liczyć na naszą pomoc!

3. Egzaminy z kwalifikacji

- **TG.07.** Sporządzanie potraw i napojów - egzamin z tej kwalifikacji odbywa się pod koniec roku szkolnego w klasie trzeciej. Kwalifikacja ta przygotowuje Cię do pracy na stanowisku kucharza.
- **TG.16.** Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - uczniowie zdają egzamin po pierwszym półroczu klasy czwartej. Druga kwalifikacja kształtuje umiejętności związane z planowaniem i organizacją żywienia w zakładach gastronomicznych. Zdobędziesz umiejętności aktywnego zachowania się na rynku, prowadzenia własnej działalności gospodarczej, sporządzania biznesplanu itp.

Po zdaniu obydwu kwalifikacji otrzymasz świadectwo również w języku angielskim tzw. Europass potwierdzające twoje kwalifikacje zawodowe. Świadectwo to jest honorowane przez wszystkich pracodawców w Unii Europejskiej.

4. Dodatkowe kwalifikacje:

Dzięki realizacji projektu „Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce II” będziesz mógł uzyskać dodatkowe kwalifikacje na kursach zawodowych:

- kelnerski z flambiowaniem
- barmański
- baristyczny
- carvingu
- obsługi kasy fiskalnej
- prawo jazdy kat. B

5. Perspektywa zatrudnienia w:

- zakładach żywienia zbiorowego np. stołówki, restauracje, bary, kawiarnie itp.
- instytucjach zajmujących się obrotem żywnością, służbie zdrowia np. sanatoria, żłobki, służby sanitarno-epidemiologiczne, szpitale,
- organizacjach ochrony konsumenta,
- instytucjach zajmujących się upowszechnianiem wiedzy o żywieniu, żywności
- placówkach prowadzących żywienie zbiorowe (domy opieki społecznej, domy dziecka, internaty, akademiki, hotele, pensjonaty, domy wczasowe itp.).
- Ponadto absolwenci mogą prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie usług gastronomicznych i domowych, hotelarskich, agroturystyki, itp.



6. Kontynuacja nauki

Zdobyte kwalifikacje w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych możesz podwyższać poprzez kontynuację nauki w szkołach wyższych na kierunku:

- technologia żywienia człowieka,
- dietetyka,
- towaroznawstwo
- innych pokrewnych.

