

## Kwalifikacyjny Kurs Zawodowy w zawodzie Technik żywienia i usług gastronomicznych (343404)

Kwalifikacja: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych (T.15).**

Czas trwania kursu: 1 semestr

System zajęć: zaoczny

### Wymagania dla uczestników i słuchaczy:

Uczestnikiem kursu może być każda osoba pełnoletnia.

Uczestnicy muszą posiadać orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy w kontakcie z żywnością- tzw. badanie na nosicielstwo.

Po zakończeniu kursu z każdej kwalifikacji absolwent uzyskuje zaświadczenie o ukończeniu kursu. Następnie przystępuje do zewnętrznego egzaminu zawodowego potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie w zakresie danej kwalifikacji i po jego zdaniu otrzymuje od Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej świadectwo potwierdzające kwalifikacje w zawodzie.

Podział zawodów na kwalifikacje czyni system kształcenia elastycznym umożliwiając uczącemu się uzupełnianie kwalifikacji stosownie do potrzeb rynku pracy, własnych potrzeb i ambicji. Wspólne kwalifikacje mają zawody kształcone na poziomie zasadniczej szkoły zawodowej i technikum, np.: dla zawodu kucharz wyodrębniona została kwalifikacja T.6., która stanowi podbudowę kształcenia w zawodzie **technik żywienia i usług gastronomicznych**. **Technik żywienia i usług gastronomicznych** ma kwalifikacje właściwe dla zawodu, które są nadbudową do kwalifikacji bazowej T.6.

### CELE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie **technik żywienia i usług gastronomicznych** powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania;
- 2) sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- 3) planowania i oceny żywienia;
- 4) organizowania produkcji gastronomicznej;
- 5) planowania i realizacji usług gastronomicznych.

• Uczestnicy kursu, którzy nie mają wymaganego poziomu wykształcenia ogólnego mogą (także równolegle z Kursem Kwalifikacji Zawodowych ) ukończyć Kurs Kompetencji Ogólnych na poziomie zasadniczej szkoły zawodowej lub Liceum Uzupełniające (3-letnie).

### Możliwości poszerzenia kwalifikacji

- Uczestnik może zdobyć dodatkowo kwalifikację T.15 (**Organizacja żywienia i usług gastronomicznych (T.15.)**) i uzyskać, jeżeli ma wykształcenie średnie, tytuł Technik żywienia i usług gastronomicznych.
- Uczestnik może zdobyć wykształcenie średnie w 2-letnim Liceum Uzupełniającym (jeżeli jest :  
- absolwentem zasadniczej szkoły zawodowej) lub 3-letnim Liceum Uzupełniającym (jeżeli jest  
- absolwentem 8-letniej szkoły podstawowej lub gimnazjum. Matura nie jest wymagana.

### **Warunki rekrutacji**

- Zapisy przyjmujemy do 20 sierpnia 2013 w sekretariacie Zespołu Szkół RCKU w Wojsławicach.
- Nie organizujemy egzaminów wstępnych- decyduje kolejność zgłoszeń.
- Potrzebne dokumenty:
  - oryginał świadectwa ukończenia szkoły (duplikat lub kserokopia potwierdzona notarialnie)
  - 1 zdjęcie (format legitymacyjny)
  - zaświadczenie od lekarza medycyny pracy ( o braku przeciwwskazań do podjęcia nauki)- podanie o przyjęcie (formularz zamieszczony na stronie)