

## TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

**Technik żywienia i usług gastronomicznych** jest przygotowany do sporządzania potraw i napojów. Posiada te same umiejętności, które potrzebne są w pracy kucharza.

Ponadto wykonuje zadania zawodowe związane z planowaniem i ocenianiem żywienia, organizowaniem i wykonywaniem usług. W czasie swojej pracy przyjmuje surowce, półprodukty, organizuje proces magazynowania i zabezpieczania przed zepsuciem.

Ocenia surowce, półprodukty i potrawy gotowe korzystając z oceny organoleptycznej. Rozróżnia zmiany pozytywne i negatywne zachodzące w żywności podczas przechowywania, obróbki wstępnej i cieplnej. Kontroluje etapy procesu technologicznego, prowadzi racjonalną gospodarkę surowcami i przestrzega zasad gospodarki odpadkami.

Opracowuje nowe receptury na potrawy i napoje, wdraża je do produkcji. Posługuje się nowoczesnymi technologiami, urządzeniami, które ułatwiają realizację zadań zawodowych.

Planuje i ocenia jadłospisy. Oblicza wartość odżywczą i energetyczną potraw, posiłków. Układa menu codzienne, okolicznościowe i na przyjęcia.

Organizuje proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym. Przedstawia ofertę usług gastronomicznych. Swoje zadania zawodowe wykonuje w macierzystym zakładzie lub oferuje usługi cateringowe. Przestrzega zasad racjonalnego żywienia. Jest otwarty na nowości i kreatywny w działaniu poprzez nowoczesne dekoracje potraw, aranżację stołów i sal.

### KWALIFIKACJE ZAWODOWE

Technik żywienia i usług gastronomicznych jest zawodem o dwóch kwalifikacjach. Pierwsza kwalifikacja to:

#### **T.6.: Sporządzanie potraw i napojów.**

Druga kwalifikacja to:

#### **T.15.: Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.**

Po uzyskaniu kwalifikacji **T. 6.** zdobywa się **świadectwo potwierdzające kwalifikacje w zawodzie kucharz**. Po uzyskaniu kwalifikacji **T. 6.** oraz **T.15.** zdobywa się **dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych**.

### PRACA

**Technik żywienia i usług gastronomicznych może znaleźć zatrudnienie w restauracjach, barach, kawiarniach, stołówkach, domach opieki, instytucjach zajmujących się obrotem żywności, hotelach, pensjonatach oraz prowadzić własną działalność gospodarczą.**

*Absolwent tej szkoły może fachowo i kompleksowo obsługiwać zleceniodawcę, organizować bale, wesela; organizować żywienie zbiorowe: bufety, stołówki, bary, kafeterie; projektować i aranżować wnętrza sal konsumpcyjnych.*