

## TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH



### **KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:**

**HGT.02. *Przygotowanie i wydawanie dań***

**HGT.12. *Organizacja żywienia i usług gastronomicznych***

**Technik żywienia i usług gastronomicznych** jest nowym i bardzo atrakcyjnym zawodem na rynku pracy w Polsce, a także w krajach Unii Europejskiej.

Technik żywienia i usług gastronomicznych jest przygotowany do pracy w nowoczesnych warunkach na podstawie nowych technologii i trendów żywieniowych. W ostatnich latach stale wzrasta liczba lokali gastronomicznych i liczba klientów, którzy deklarują chęć stałych odwiedzin tych lokali. Równie często konsumenci odwiedzają je spontanicznie, bez szczególnej okazji i wizyty takie stają się coraz bardziej popularne. Oznacza to, że kolejne lata będą przynosić powstawanie nowych restauracji, kawiarni, barów, hoteli, pensjonatów czy sieci lokali szybkiej obsługi. Te wszystkie miejsca to obszary pracy dla technika żywienia i usług gastronomicznych.

Technik żywienia i usług gastronomicznych może podejmować pracę m.in. jako szef kuchni, manager zakładu gastronomicznego, doradca w zakresie prawidłowego żywienia, organizator imprez okolicznościowych, organizator usług cateringowych w restauracjach, kawiarniach i barach szybkiej obsługi, zakładach gastronomicznych, pensjonatach, domach wczasowych, stołówkach szkolnych, szpitalnych i sanatoryjnych, firmach cateringowych, zakładach produkcji produktów i półproduktów spożywczych. Absolwenci przygotowani są również do prowadzenia własnej działalności gospodarczej w zakresie usług gastronomicznych.

Zawód technik żywienia i usług gastronomicznych powinny wybrać osoby, które są zainteresowane pracą w renomowanych restauracjach w Polsce i za granicą, kreatywne

i operatywne w działaniu, interesują się nowoczesnymi trendami w żywieniu, mają wyobraźnię i zmysł estetyczny, chcą awansować i rozwijać się, lubią pracować w zespole.

Możliwości dalszego kształcenia w systemie formalnym.

Zdanie egzaminu maturalnego i uzyskanie świadectwa dojrzałości umożliwia technikowi żywienia i usług gastronomicznych kontynuację nauki w szkole wyższej.