

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji (PRK): IV



KWALIFIKACJE

HGT.02.

Przygotowanie i wydawanie dań

HGT.12.

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Kształcenie w zawodzie **TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH** odbywa się:

- > w 5-letnim technikum;
- > w 2-letniej branżowej szkole II stopnia dla absolwentów 3-letniej branżowej szkoły I stopnia;
- > na kwalifikacyjnych kursach zawodowych.

GŁÓWNE ZADANIA I CZYNNOŚCI ZAWODOWE

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych:

w zakresie kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań:

- oceniania jakości produktów,
- przechowywania żywności,
- obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy,
- obsługi sprzętu gastronomicznego,
- przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów,
- wydawania dań;

i

w zakresie kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych:

- oceniania jakości żywności,
- planowania żywienia z uwzględnieniem alternatywnego sposobu żywienia,
- organizowania żywienia w produkcji gastronomicznej,
- wykonywania usług gastronomicznych,
- ekspedycji potraw i napojów

PREDYSPOZYCJE DO WYKONYWANIA ZAWODU

- > komunikatywność;
- > spostrzegawczość;
- > kreatywność;
- > cierpliwość;
- > życzliwość i otwartość;
- > dokładność;
- > elastyczność i otwartość na zmiany;
- > gotowość do ciągłej nauki;
- > wysoka kultura osobista;
- > samodzielność;
- > asertywność;
- > podzielność uwagi;
- > gotowość do pracy w szybkim tempie;
- > łatwość przechodzenia z jednej czynności do drugiej;
- > wytrzymałość na długotrwały wysiłek fizyczny;
- > gotowość do tworzenia i podtrzymywania sieci kontaktów z klientami;
- > zdolność radzenia sobie z emocjami klientów i presją otoczenia;
- > gotowość do pracy w różnych warunkach środowiskowych.

WARUNKI PRACY

Będziesz pracować:

- > przeważnie indywidualnie, ale również zespołowo;
- > ręcznie i mechanicznie z zastosowaniem odpowiednich narzędzi i urządzeń do obróbki produktów spożywczych;
- > w pomieszczeniu zamkniętym, w wysokich temperaturach i przy dużej wilgotności, czasem na zewnątrz (ogródki, imprezy plenerowe);
- > przy oświetleniu dziennym i sztucznym oraz w miejscach z wyciągową instalacją wentylacyjną;
- > często w bezpośrednim kontakcie z ludźmi;
- > mając nienormowany czas pracy zależny od jej specyfiki, o każdej porze dnia i w każdy dzień (czasem bez wykluczania świąt).

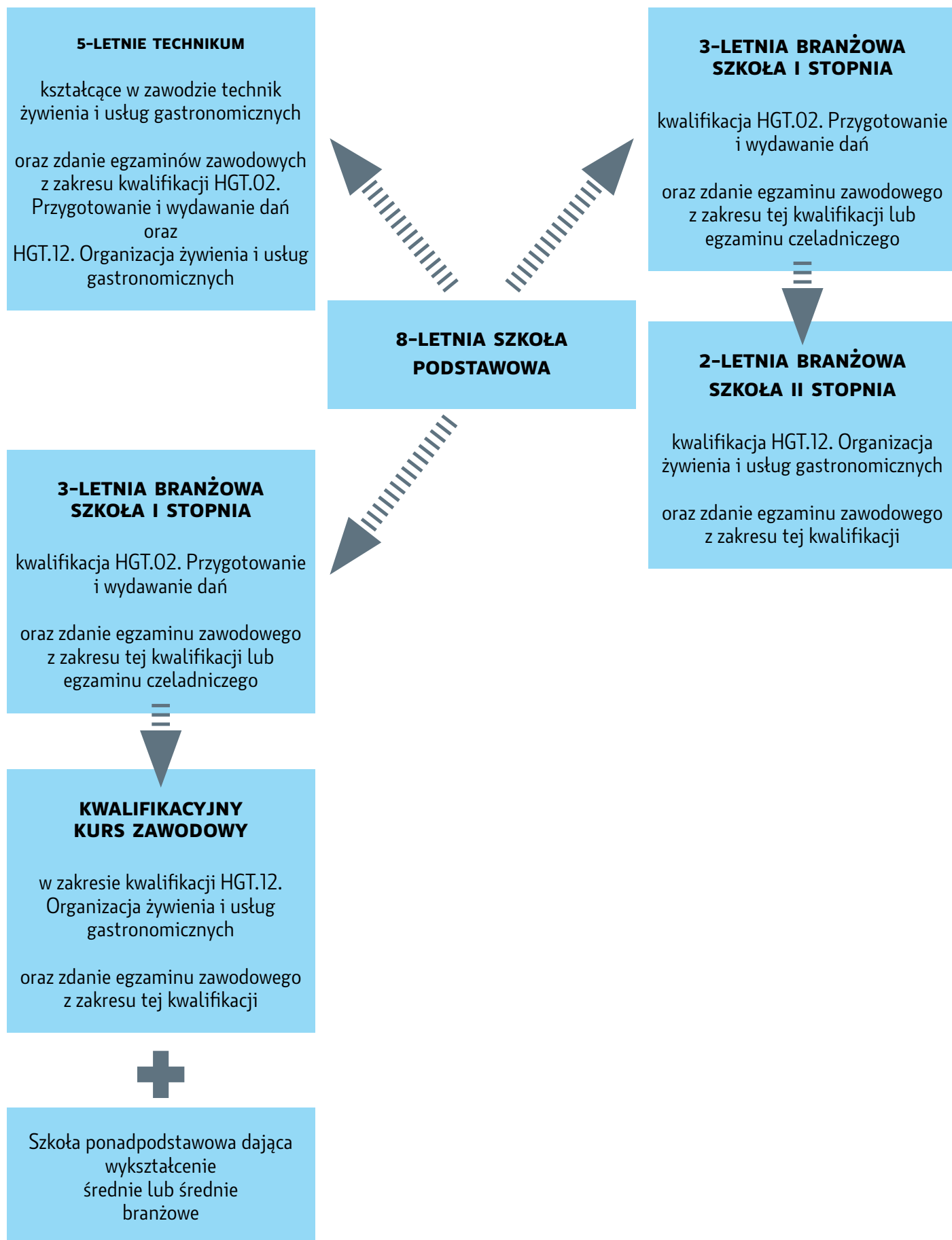
MOŻLIWOŚCI PRACY W ZAWODZIE

Możesz pracować m.in.:

- > w restauracjach;
- > w zakładach gastronomicznych;
- > w hotelach;
- > w kawiarniach, pubach, dyskotekach;
- > w firmach cateringowych;
- > podczas imprez okolicznościowych;
- > we własnej firmie.

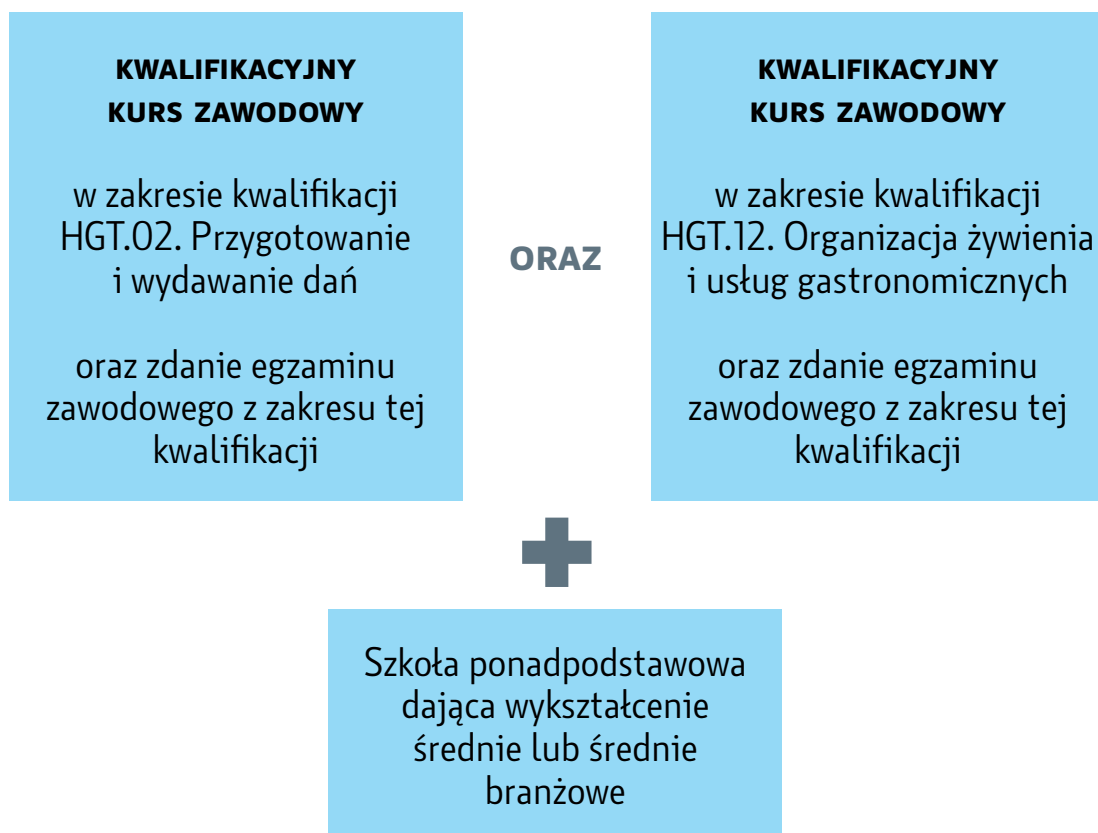
ŚCIEŻKI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

ŚCIEŻKA DLA ABSOLWENTÓW SZKÓŁ PODSTAWOWYCH



**ŚCIEŻKI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE
TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

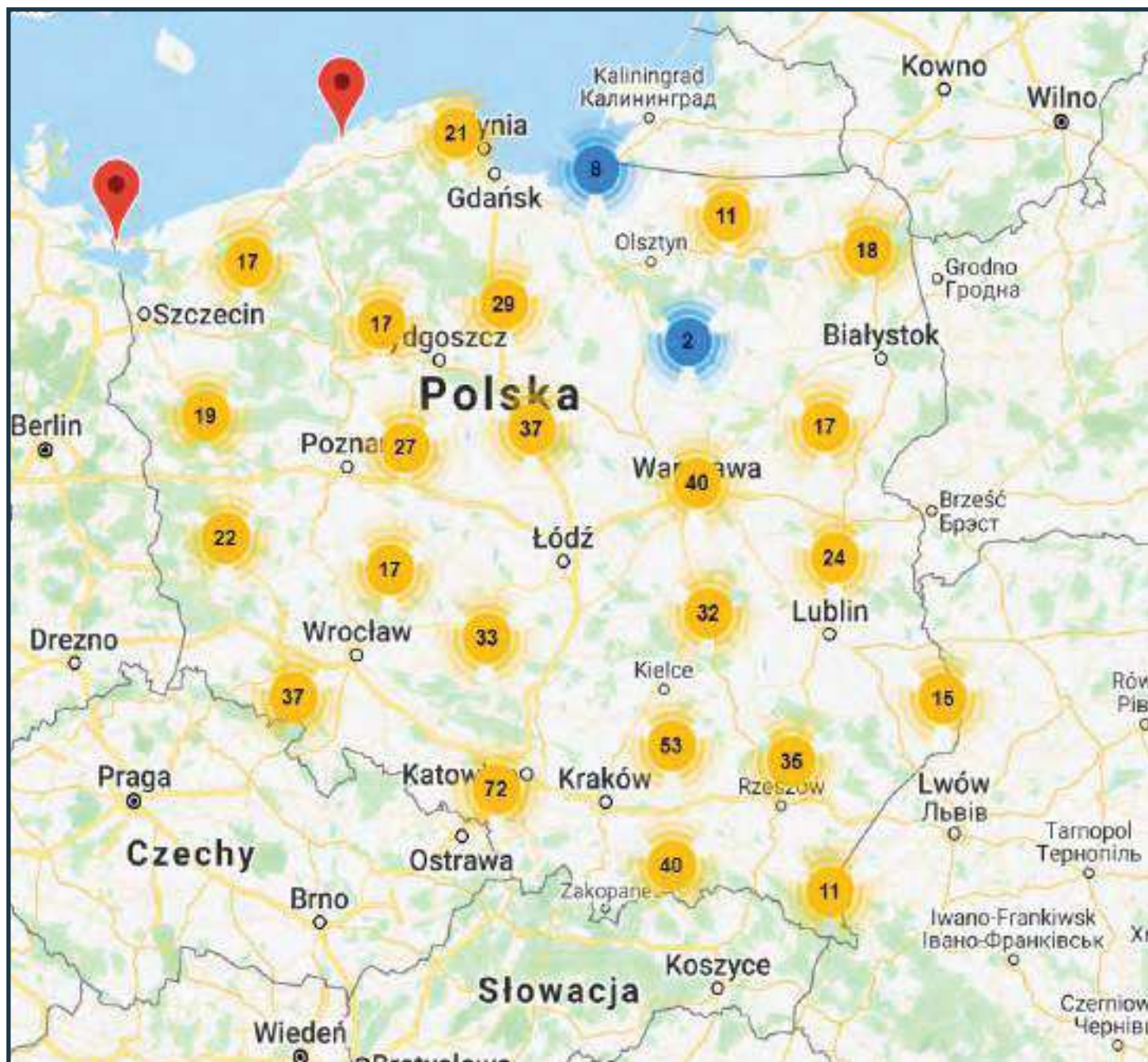
ŚCIEŻKA DLA ABSOLWENTÓW SZKÓŁ PONADPODSTAWOWYCH I OSÓB DOROSŁYCH



SZKOŁY PROWADZĄCE KSZTAŁCENIE W ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Informację o szkołach prowadzących kształcenie w tym zawodzie na terenie całego kraju znajdziesz pod adresem:

<https://rspo.men.gov.pl/>



Orientacyjna mapa szkół prowadzących kształcenie w zawodzie *TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH* w roku szkolnym 2020/2021