

1. Technik żywienia i usług gastronomicznych to zawód, który daje wiele możliwości zawodowych i rozwijania zainteresowań kulinarnych. Kształtuje umiejętności związane z planowaniem i organizacją żywienia, a także z organizacją przyjęć okolicznościowych. Technik żywienia i usług gastronomicznych to idealny kierunek dla osób dbających o zdrowy tryb życia i lubiących przygody ze sztuką kulinarną, dla których ważne jest co i jak jeść. Rozwijający się prężnie przemysł turystyczny – powstawanie hoteli, restauracji, lokali gastronomicznych – oraz moda na „zdrową kuchnię” stwarzają duże możliwości rozwoju i czynią ten kierunek bardzo atrakcyjnym na rynku pracy.

2. Informacje dodatkowe

Dodatkowe zajęcia

- pokazy szefów kuchni,
- konkursy "pod okiem" mistrzów kulinarnych
- wyjazdy na targi branżowe,
- przygotowanie i organizacja bankietów
- wycieczki zawodowe do restauracji, hoteli i zakładów gastronomicznych
- dodatkowe kursy branżowe: obsługi kelnerskiej, barmański, baristy, carvingu, dekoracji ciast i tortów

Staże krajowe

W związku z realizacją projektu „Wyższe kompetencje zawodowe, szansą na rynku pracy”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach RPO WP na lata 2014-2020, uczniowie klas II i III Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych odbywają wakacyjne, płatne staże w zakładach gastronomicznych, trwające cztery tygodnie.

Staże zagraniczne

W ramach programów Unijnych realizowanych w naszej szkole uczniowie Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych mają możliwość wyjazdu na zagraniczne praktyki zawodowe do krajów Unii Europejskiej. Obecnie realizowane są staże w Hiszpanii i Włoszech. Uczniowie odbywają praktyki w nowoczesnych, doskonale wyposażonych restauracjach i hotelach, gdzie mają możliwość doskonalić umiejętności językowe i zawodowe, a dodatkowo mogą poznać tradycje potrawy, zwyczaje i kulturę odwiedzanego kraju.

3. Kwalifikacje uzyskane w wyniku kształcenia

a) Kwalifikacja 1:

TG.07. Sporządzanie potraw i napojów

b) Kwalifikacja 2:

TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

4. Sylwetka absolwenta:

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

- sporządzania potraw i napojów, ponieważ posiada te same umiejętności, które są niezbędne w pracy kucharza
- planowania produkcji gastronomicznej,
- planowania i oceniania sposobu żywienia,
- opracowywania oferty usług gastronomicznych,
- organizowania i wykonywania usług gastronomicznych,
- prowadzenia własnej działalności gospodarczej,
- świadczenia usług żywieniowych konsumentom w zakładzie gastronomicznym lub w formie usług cateringowych
- opracowywania nowych receptur na potrawy i napoje, oraz wdrażania ich do produkcji
- organizowania procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym
- kontrolowania przebiegu procesu technologicznego, pod kątem racjonalnego gospodarowania surowcami, jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności
- obliczania wartości odżywczej i energetycznej potraw i posiłków
- przestrzegania zasad racjonalnego żywienia z uwzględnieniem nowych zaleceń i trendów żywieniowych
- układania menu codziennego, okolicznościowego oraz na przyjęcia
- posługiwania się sprzętem komputerowym oraz korzystania z programów komputerowych do planowania i rozliczania działalności zakładu gastronomicznego
- posługiwania się nowoczesnym sprzętem i urządzeniami z zakresu gastronomii, zgodnie z zasadami BHP
- aranżowania i dekorowania potraw, napojów, stołów oraz sali konsumenckiej
- współpracowania w zespole oraz zarządzania zasobami ludzkimi
- obsługiwania gości z zastosowaniem profesjonalnego serwisu
- rozliczania kosztów usług gastronomicznych
- promowania usług gastronomicznych

5. Technik żywienia i usług gastronomicznych może pracować jako:

- szef kuchni, kucharz w: restauracjach, hotelach, pensjonatach, zakładach żywienia zbiorowego, gospodarstwach agroturystycznych i innych
- kierownik do spraw żywienia w zakładach gastronomicznych
- menager do spraw planowania i organizacji usług gastronomicznych
- manager zakładu gastronomicznego
- organizator imprez okolicznościowych
- mistrz sztuki kulinarnej
- pracownik firmy cateringowej
- doradca w zakresie prawidłowego żywienia
- organizator usług cateringowych
- pracownik ruchomej bazy gastronomicznej: lotniczej, morskiej, kolejowej
- prowadzenie własnej działalności
- specjalista ds. zdrowego żywienia
- dietetyk,
- technolog żywienia
- bufetowy – barman
- barista (specjalista parzenia kawy)
- kelner
- intendent w zakładach żywienia zbiorowego
- specjalista d/s dystrybucji profesjonalnego sprzętu gastronomicznego

- pracownik hurtowni spożywczej lub dużego marketu spożywczego
- specjalista d/s rozliczania produkcji gastronomicznej

6. Baza dydaktyczna i warunki kształcenia:

Zajęcia odbywają się w dwóch pracowniach gastronomicznych doskonale wyposażonych w profesjonalny sprzęt gastronomiczny, umożliwiający rozwijanie umiejętności w naturalnych warunkach zawodowych oraz w pracowni obsługi konsumenta. Zajęcia odbywają się w blokach lekcyjnych kilku godzinnych podczas, których młodzież przygotowuje potrawy, dokonuje ich oceny, a następnie konsumuje je.

Pracownia technologii gastronomicznej posiada następujące stanowiska:

a) stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe,

b) stanowiska sporządzania potraw i napojów (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w: stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami z termoobiegiem, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków i innych naczyń kuchennych, zestaw noży kuchennych i drobny sprzęt produkcyjny, termometry, wagi i miarki, maszynki do mielenia, roboty kuchenne wieloczynnościowe, frytkownice do smażenia, bieliznę i zastawę stołową, tace kelnerskie metalowe oraz stoły i krzesła;

-ponadto pracownia jest wyposażona w: chłodziarkę z zamrażarką, piec konwekcyjno-parowy, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacze do talerzy, naświetlacz do jaj, sous vide - urządzenie do gotowania w niskich temperaturach, pakowarka próżniowa, kosze na odpady, apteczkę, katalogi oraz instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych, instrukcje do ćwiczeń;

2) Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej z dostępem do stanowisk komputerowych z oprogramowaniem do planowania, rozliczania i oceny żywienia, planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej, planowania i rozliczania usług gastronomicznych; tabele składu i wartości odżywczych produktów spożywczych, normy żywienia i wyżywienia, tabele zamiany produktów, jadłospisy codzienne i okolicznościowe, karty potraw i napojów, receptury potraw i napojów, wzory druków stosowanych w gastronomii;

3) Pracownia obsługi gości posiada następujące stanowiska:

b) stanowiska obsługi gości (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w: stoły i krzesła, pomocniki kelnerskie, bieliznę, zastawę stołową, tace, drobny sprzęt kelnerski oraz elementy dekoracji stołów,

c) stanowisko barowe (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), wyposażone w: sprzęt barowy, mikser barowy lub blender, ekspres do kawy i herbaty, naczynia do sporządzania i serwowania napojów, stół stalowy lub blat roboczy, wózki kelnerskie z wyposażeniem, kosz na odpady, apteczkę, instrukcje obsługi urządzeń;