

1. **Technik żywienia i usług gastronomicznych** to zawód przygotowujący do wykonywania zadań zawodowych w zakładach gastronomicznych w warunkach współczesnego świata oraz do aktywnego funkcjonowania na zmieniającym się rynku pracy. Absolwenci tego zawodu są poszukiwani przez pracodawców, którzy chcą pozyskać pracownika dobrze przygotowanego do wykonywania różnych zadań zawodowych, zarówno dotyczących planowania produkcji i jej wykonywania, jak i świadczenia usług żywieniowych konsumentom. Absolwenci posiadają umiejętności dotyczące wykonywania podstawowych usług żywieniowych a także z zakresu obsługi konsumenta i organizacji przyjęć okolicznościowych takich jak bale, wesela, bankiety firmowe. Są również przygotowani do prowadzenia własnej działalności gospodarczej.

2. **Informacje dodatkowe....**

3. **Kwalifikacje uzyskiwane 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 będzie przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- a) oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania;
- b) sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- c) planowania i oceny żywienia;
- d) organizowania produkcji gastronomicznej;
- e) planowania i realizacji usług gastronomicznych.

Absolwent zdobędzie wiedzę i umiejętności m.in. z zakresu:

- a) zasad żywienia,
- b) metod i technik sporządzania potraw i napojów,
- c) dobierania surowców do sporządzania potraw i napojów,
- d) sporządzania półproduktów oraz potraw i napojów,
- e) obsługi sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów,
- f) porcjowania, dekorowania i wydawania potraw i napojów,
- g) składników pokarmowych oraz ich źródeł,
- h) planowania posiłków i układania jadłospisów,
- i) przygotowywania oferty usług gastronomicznych,
- j) kalkulacji kosztów usług gastronomicznych,
- k) metod i technik obsługi gości,
- l) przygotowania miejsca wykonania usług gastronomicznych,
- m) czynności porządkowych i rozliczania sprzętu.

5. **Technik żywienia i usług gastronomicznych znajdzie zatrudnienie w:**

- a) stołówkach, jadłodajniach,
- b) restauracjach, kawiarniach,
- c) barach, pubach,

- d) firmach cateringowych,
- e) hotelach, schroniskach, hostelach,
- f) może otworzyć własną działalność.

**6. Baza dydaktyczna i warunki kształcenia**

- a) szkoła prowadzi kształcenie w następujących pracowniach dydaktycznych:
- b) pracownię do teoretycznych przedmiotów zawodowych
- c) pracownię technologii gastronomicznej
- d) pracownię obsługi gości
- e) pracownię planowania żywienia i produkcji gastronomicznej.

Ponadto szkoła organizuje praktyki zawodowe w placówkach gastronomicznych zapewniających rzeczywiste warunki pracy, właściwe dla nauczanego zawodu w wymiarze 4 tygodni.