

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Jeżeli chcesz poznać tajniki prowadzenia stołówek i restauracji, wiedzieć jak zorganizować przyjęcia okolicznościowe, wesela, bale, bankiety firmowe - musisz podjąć naukę w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.

Czteroletnie technikum przygotuje Cię do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- sporządzania i ekspedycji potraw i napojów,
- planowania i oceny żywienia,
- organizowania produkcji gastronomicznej,
- planowania i realizacji usług gastronomicznych.

Zdobędziesz wiedzę i umiejętności m.in. z zakresu:

- zasad żywienia,
- metod i technik sporządzania potraw i napojów,
- dobierania surowców do sporządzania potraw i napojów,
- sporządzania półproduktów oraz potraw i napojów,
- obsługi sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów,
- porcjowania, dekoracji i wydawania potraw i napojów, składników pokarmowych oraz ich źródeł,
- planowania posiłków i układania jadłospisów,
- przygotowywania oferty usług gastronomicznych,
- kalkulacji kosztów usług gastronomicznych,
- metod i technik obsługi,
- przygotowania miejsca wykonania usług gastronomicznych,
- czynności porządkowych, rozliczania sprzętu.

Zatrudnienie będziesz mógł znaleźć:

- w restauracjach, kawiarniach,
- w barach, pubach, stołówkach,
- w firmach cateringowych,
- w hotelach, schroniskach, hostelach.

W trakcie 4-letniej nauki możesz zdobyć następujące kwalifikacje:

K1 Sporządzanie potraw i napojów

K2 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych



