# Technik żywienia i usług gastronomicznych

## OPIS KIERUNKU

Technik żywienia i usług gastronomicznych stworzony jest dla ludzi lubiących przygody ze sztuką kulinarną, dbających o siebie i innych, myślących o zdrowym odżywianiu oraz dla wszystkich przedsiębiorczych. Kształtuje umiejętności związane z planowaniem i organizacją żywienia w zakładach żywienia zbiorowego i żywienia rodziny, urządzania zakładów gastronomicznych. Naucza umiejętnie sporządzać potrawy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, estetycznego ich podania i prawidłowej obsługi konsumenta. Uczeń potrafi stosować nowoczesne metody zarządzania i finansowania działalności gospodarczej, fachowo i kompleksowo obsługiwać zleceniodawcę, organizować przyjęcia, projektować i aranżować wnętrza sal konsumpcyjnych.

## NAUCZYSZ SIĘ

- urządzać zakłady gastronomiczne, układać diety, planować i oceniać jadłospisy
- umiejętnie sporządzać potrawy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, estetycznego ich podania i prawidłowej obsługi konsumenta
- aktywnego zachowania się na rynku, prowadzenia własnej działalności gospodarczej, sporządzania biznesplanu itp., układać menu codzienne i okolicznościowe
- sporządzać potrawy i napoje (posiada te same umiejętności co kucharz)
- wykonywać zadania zawodowe związane z planowaniem i ocenianiem żywienia, organizowaniem i wykonywaniem usług
- posługiwać się nowoczesnymi technologiami i urządzeniami, które ułatwiają realizację zadań zawodowych
- korzystać z programów komputerowych, które ułatwiają planowanie i rozliczanie działalności zakładu, przedstawiać ofertę usług gastronomicznych

## PERSPEKTYWY ZAWODOWE

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 , manager do spraw planowania i organizacji usług gastronomicznych, manager zakładu gastronomicznego, organizator usług cateringowych
- organizator imprez okolicznościowych mistrz sztuki kulinarnej pracownik firmy cateringowej, doradca w zakresie prawidłowego żywienia
- pracownik ruchomej bazy gastronomicznej: lotniczej, morskiej, kolejowej prowadzić własną działalność

## KWALIFIKACJE

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań
HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

**PRZEDMIOTY REALIZOWANE W ZAKRESIE ROZSZERZONYM:** język angielski