



Kwalifikacje:

Technikum
Zespół Szkół Gospodarczych w Elblągu

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

T.6. Sporządzanie potraw i napojów **T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**

Zawód z dwoma kwalifikacjami – po pierwszej można wykonywać zawód kucharza, a po nabyciu doświadczenia i umiejętności zawodowych być szefem kuchni – mistrzem kucharskim.

Zdobywając drugą kwalifikację można być organizatorem usług gastronomicznych (tj. menagerem) – organizować przyjęcia w zakładzie gastronomicznym lub w miejscu wskazanym przez klienta (catering), zarządzać pracownikami, prowadzić własną działalność gastronomiczną.

Możesz doskonalić swoje zawodowe umiejętności na kursach np. baristy, barmana, carvingu.

Tu nabędziesz umiejętności:

- urządzenia i prowadzenia zakładu gastronomicznego,
- stosowania zasad ekonomiki, marketingu i sprawnego zarządzania firmą,
- organizacji bankietów i przyjęć okolicznościowych,
- projektowania i aranżowania wnętrza sal konsumpcyjnych oraz ich wyposażenia,
- sporządzania kosztorysów imprez okolicznościowych,
- praktycznego wykorzystania zasad zdrowego odżywiania się,
- do wykonywania zadań zawodowych związanych z funkcjonowaniem części gastronomicznej (kuchnia, sale konsumpcyjne, room-service) i administracyjno-gospodarczej np. dział sprzedaży zakładu gastronomicznego

Zatrudnią cię:

- obiekty wyżywienia zbiorowego: restauracje, stołówki, zakłady hotelarskie, hotele, pensjonaty, domy wczasowe,
- instytucje zajmujące się obrotem żywnością (hurtownie żywności, firmy cateringowe),
- samodzielna działalność gospodarcza