

# TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Technik żywienia i usług gastronomicznych to zawód, który łączy w sobie umiejętności kucharza, doradcy żywieniowego oraz organizatora usług gastronomicznych. To osoba, która posiada umiejętności oceniania jakości żywności, dobierania parametrów jej przechowywania, sporządzania potraw, dekorowania, porcjowania oraz serwowania zgodnie ze sztuką obsługi konsumenta. Potrafi także zaplanować i ocenić sposób żywienia różnych grup ludności, zorganizować produkcję gastronomiczną, jak również zaplanować i zrealizować usługi gastronomiczne.

**Okres nauki 5 lat**

**W trakcie nauki technik żywienia i usług gastronomicznych zdobywa dwie kwalifikacje:**

**HGT.02** Przygotowanie i wydawanie dań

**HGT.12** Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Uczeń będzie miał możliwość uczestnictwa w profesjonalnych kursach.

***W zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych nauczysz się:***

- ✓ sporządzania potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia,
- ✓ przechowywania i magazynowania artykułów spożywczych,
- ✓ oceniania jakości żywności,
- ✓ ekspedycji potraw i napojów,
- ✓ planowania, organizowania i realizacji usług gastronomicznych,
- ✓ fachowej i kompleksowej obsługi klienta,
- ✓ prawidłowego układania jadłospisów, również dla osób ze szczególnym wymaganiem żywieniowym,
- ✓ funkcjonalnej i estetycznej aranżacji stołów.

Po ukończeniu tego kierunku możesz pracować w:

- restauracjach, barach, kawiarniach, zakładach gastronomicznych
- domach opieki społecznej, domach dziecka, internatach, akademikach, szpitalach, sanatoriach (dietetyk, intendent)
- przedsiębiorstwach zajmujących wytwarzaniem produktów oraz półproduktów spożywczych,
- instytucjach zajmujących się upowszechnianiem wiedzy o żywności oraz żywieniu
- prowadzić działalność gospodarczą w branży gastronomicznej (catering, restauracja, bar)

Absolwent tego kierunku może pracować jako:

- szef kuchni, kucharz;
- kierownik do spraw żywienia;
- menager 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;
- prowadzić własną działalność.

Absolwent może także kontynuować naukę i doskonalić swoje umiejętności w ramach studiów licencjackich i magisterskich na kierunkach: technologia żywności, dietetyka, żywienie człowieka i nauki konsumenckie, nowoczesna organizacja i zarządzanie w gastronomii, hotelarstwo i turystyka, organizacja i zarządzanie w gastronomii na różnych uczelniach.

### **Przeciwwskazania do wykonywania zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych:**

- choroby układów: nerwowego, oddechowego, mięśniowego, kostno – stawowego, ruchu, krążenia; epilepsja; zaburzenia zmysłu smaku i węchu; nosicielstwo chorób zakaźnych; alergie skórne.



<https://www.youtube.com/watch?v=5jN-YtmEDq8>