

Zespół Szkół-Centrum Edukacji Zawodowej i Ustawicznej im. Mikołaja Kopernika w Rawie Mazowieckiej



zaprasza do kształcenia w TECHNIKUM o kierunku:

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

to zawód, który:

- **pozwala rozwijać zainteresowania kulinarne i nie tylko!**
- **łączy możliwości menadżera gastronomii, kucharza i kelnera!!**

Absolwent kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych jest przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- **oceniajania jakości żywności oraz jej przechowywania;**
- **sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;**
- **planowania i oceny żywienia;**
- **organizowania produkcji gastronomicznej;**
- **planowania i realizacji usług gastronomicznych.**

Uczeń kształcący się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych potrafi zorganizować kompleksowo obsługę imprez gastronomicznych. Zajmuje się także przygotowywaniem pełnych posiłków, zarówno codziennych jak i okolicznościowych. Przygotowuje potrawy i napoje czerpiąc pomysły z kuchni polskiej i kuchni innych narodów.

Zajęcia odbywają się w pracowniach gastronomicznych wyposażonych w profesjonalny sprzęt gastronomiczny umożliwiający rozwijanie umiejętności w naturalnych warunkach zawodowych. Kształcenie praktyczne odbywa się w kilkugodzinnych blokach lekcyjnych podczas, których młodzież przygotowuje potrawy, dokonuje ich oceny, a następnie konsumuje.

Wykonując zadania zawodowe uczeń dba o właściwe bezpieczeństwo zdrowotne sporządzanych potraw i napojów, przestrzegając procedur obowiązujących w gastronomii. Przestrzega także zasad racjonalnego żywienia. Stale aktualizuje swoją wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe szczególnie w zakresie towaroznawstwa żywności i nowych technologii stosowanych w gastronomii. Obsługuje programy komputerowe do prowadzenia gospodarki magazynowej i do rejestrowania zamówień kelnerskich. Sporządza potrawy dietetyczne oraz regionalne.

Do zadań zawodowych wykonywanych przez technika żywienia i usług gastronomicznych należą również czynności związane z organizacją, kompleksową obsługą przyjęć oraz imprez organizowanych w zakładach świadczących usługi gastronomiczne.



Młodzież kształcąca się w tym zawodzie musi posiadać badania do celów sanitarno-epidemiologicznych, a na zajęcia przychodzi w odpowiednich strojach zgodnie z wymogami HACCP.

Po ukończeniu szkoły absolwent uzyska wykształcenie średnie oraz zdobędzie dwie kwalifikacje zawodowe:



TG.07

Sporządzanie potraw i napojów

Przechowywanie żywności.

Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów.



TG.16 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Planowanie i ocena żywienia.

Organizowanie produkcji gastronomicznej.

Planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych.

Miejsca pracy technika żywienia i usług gastronomicznych: zakłady gastronomiczne (restauracje, bary, bufety) i placówki żywienia zbiorowego usytuowanych w hotelach, sanatoriach, domach wczasowych, szpitalach, szkołach, również na promach, statkach lub w innych środkach transportu oraz w firmach cateringowych.

