



TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Technik żywienia i usług gastronomicznych to kierunek stworzony dla ludzi lubiących przygody ze sztuką kulinarną, myślących o zdrowym odżywianiu oraz dla wszystkich kreatywnych i przedsiębiorczych.

Technik żywienia i usług gastronomicznych

uczy umiejętnie sporządzać potrawy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, estetycznego ich podania i prawidłowej obsługi konsumenta. Potrafi stosować nowoczesne metody zarządzania i finansowania działalności gospodarczej, fachowo i kompleksowo obsługiwać zleceniodawcę, organizować przyjęcia, projektować i aranżować wnętrza sal konsumpcyjnych. Planuje i organizuje żywienie w zakładach żywienia zbiorowego i żywienia rodziny. Planuje i ocenia jadłospisy. Oblicza wartość odżywczą oraz energetyczną potraw i posiłków. Układa menu codzienne, okolicznościowe i na przyjęcia. Korzysta z programów komputerowych, które ułatwiają planowanie i rozliczanie działalności zakładu. Przedstawia ofertę usług gastronomicznych.

W naszej szkole możesz rozwijać swoją wiedzę i umiejętności:

- przygotowujemy do egzaminów zawodowych w dwóch kwalifikacjach:
 - HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań,
 - HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych,
- przygotowujemy teoretycznie i praktycznie do wykonywanego zawodu w pracowniach gastronomicznych, pracowni planowania i organizacji żywienia oraz pracowni obsługi klienta,
- umożliwiamy przygotowanie się do konkursów szkolnych, pozaszkolnych i olimpiad,
- rozwijamy umiejętności zawodowe poprzez udział w:
 - ✓ stażach zagranicznych w ramach programu ERASMUS PLUS (Malaga – HISZPANIA),
 - ✓ specjalistycznych kursach zawodowych min.: Barman, carving, kuchnia molekularna, kuchnia azjatycka w ramach projektu Koszalińska Szkoła Zawodowca,
 - ✓ projektach edukacyjnych realizowanych z Krajowym Ośrodkiem Wsparcia Rolnictwa OT w Koszalinie,
 - ✓ przygotowaniu i obsłudze poczęstunków w lokalnych instytucjach kultury i fundacjach,
 - ✓ targach i wycieczkach zawodoznawczych.

Możliwości zatrudnienia / miejsca pracy:

Technik żywienia i usług gastronomicznych może znaleźć zatrudnienie we wszystkich typach zakładów gastronomicznych: restauracjach, hotelach, barach, kawiarniach, stołówkach, domach opieki, itp. instytucjach zajmujących się obrotem żywnością, służbie zdrowia (sanatoria, żłobki, służby sanitarno-epidemiologiczne, szpitale), organizacjach ochrony konsumenta, instytucjach zajmujących się upowszechnianiem wiedzy o żywieniu i żywności. Absolwenci tego kierunku mogą prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie świadczenia usług gastronomicznych hotelarskich lub agroturystyki. Technik żywienia i usług gastronomicznych jest przygotowany do organizowania produkcji gastronomicznej. Może również organizować gastronomiczną obsługę imprez poza miejscem pracy tzw. catering oraz organizować bale, wesela i inne przyjęcia okolicznościowe.

Możliwości dalszej nauki

Pomyślnie zdane egzaminy zawodowe oraz ukończenie szkoły dają tytuł technika żywienia i usług gastronomicznych. Zdany egzamin maturalny umożliwia dalsze kształcenie na uczelniach wyższych min. na kierunkach: Gastronomia i Sztuka Kulinarna, Dietetyka, Technologia Żywności i Żywienie Człowieka, Hotelarstwo i Gastronomia.

Patronat

Patronat nad kierunkiem sprawuje Politechnika Koszalińska. Dzięki temu uczniowie mają możliwość udziału w zajęciach laboratoryjnych, wykładach i warsztatach na kierunku Technologia Żywności i Żywienie Człowieka. prowadzona jest również współpraca z pracodawcami, która ma na celu podniesienie jakości szkolenia praktycznego uczniów.

