



TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH Z DIETETYKĄ

Symbol zawodu 343404

Przedmiot rozszerzony: język angielski.

Języki obce: j. angielski (wiodący), j. niemiecki.



Zajęcia edukacyjne brane pod uwagę w postępowaniu rekrutacyjnym:

matematyka, język polski, język angielski, geografia.

Egzaminy z kwalifikacji:

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań.

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.

1. Opis kierunku

Jeśli jesteś kreatywny, lubisz sztukę kulinarną, nie jest Ci obojętne jak się odżywasz, to zawód technika żywienia i usług gastronomicznych stworzony jest dla Ciebie.

Zawód ten kształtuje umiejętności związane z:

- oceną jakości żywności oraz jej przechowywania,
- sporządzania potraw i napojów, planowania i oceny żywności,
- sporządzaniem potraw i napojów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia oraz estetycznego ich podania,
- prawidłową obsługą gości,
- oceną wpływu konkretnych produktów spożywczych na ludzki organizm w zależności od wieku, trybu życia i stanu zdrowia,
- planowaniem diet i pomoc w ich stosowaniu, koordynowania programu żywieniowego.

Pozwala kreować w uczniu:

- nowoczesne metody zarządzania i finansowania działalności gospodarczej,
- fachową i kompleksową obsługę gościa oraz organizację przyjęcia, właściwe nawyki żywieniowe,
- projektowanie, aranżowanie wnętrza sal konsumenckich,

Nabędziesz umiejętności związane z planowaniem i organizacją żywienia w zakładach gastronomicznych. Zdobędziesz umiejętności aktywnego zachowania się na rynku, prowadzenia własnej działalności gospodarczej, sporządzania biznesplanu itp.

Po zdaniu egzaminów z kwalifikacji otrzymasz świadectwo również w języku angielskim tzw. Europass potwierdzające twoje kompetencje zawodowe. Świadectwo to jest honorowane przez wszystkich pracodawców w UE.



2. Praktyka zawodowa

- zajęcia praktyczne odbywają się w trzech nowoczesnych pracowniach szkolnych,
- praktyka zawodowa w klasie trzeciej (4 tygodnie) oraz czwartej (4 tygodnie) odbywa się w wybranym przez Ciebie przedsiębiorstwie. Masz do wyboru szeroką gamę przedsiębiorstw: restauracje, hotele, pensjonaty. Istnieje możliwość odbywania praktyk zawodowych zagranicą, dzięki czemu poza zdobywaniem kompetencji zawodowych, rozwijasz swoje umiejętności językowe.

Pamiętaj, w przypadku problemów ze znalezieniem miejsca praktyki, możesz liczyć na naszą pomoc!

3. Zajęcia dodatkowe organizowane w szkole

W szkole realizowane są zajęcia „Mistrzowie w Zawodzie 3” (Programu Fundusze Europejskie dla Małopolski). W ramach projektu prowadzone są kursy umożliwiające uzyskanie przez uczniów uprawnień i kwalifikacji zawodowych oraz staże uczniowskie, ukierunkowane na nabycie doświadczenia zawodowego, zwiększające ich szanse na rynku pracy. W branży gastronomicznej są to kursy: baristy, barmański, cukierniczy, kelnerski z elementami parzenia kaw, kuchni molekularnej, kurs obsługi kasy fiskalnej, prawa jazdy kategorii B.

Perspektywa zatrudnienia

- w zakładach żywienia zbiorowego: restauracje, kawiarnie, stołówki itp.
- instytucjach zajmujących się obrotem żywnością, służbie zdrowia np. sanatoria, żłobki, służby sanitarno-epidemiologiczne, szpitale,
- organizacjach ochrony konsumenta,
- instytucjach zajmujących się upowszechnianiem wiedzy o żywieniu, żywności,
- placówkach prowadzących żywienie zbiorowe (domy opieki społecznej, domy dziecka, internaty, hotele, pensjonaty, domy wczasowe itp.).
- firmach cateringowych,
- ponadto absolwenci mogą prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie usług gastronomicznych i domowych, hotelarskich, agroturystyki, itp.



4. Kontynuacja nauki

Zdobyte kwalifikacje w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych możesz podwyższąć kontynuując naukę w szkole wyższej na kierunku np. technologia żywienia człowieka, dietetyka, towaroznawstwo, inne pokrewne.

