

# Technik żywienia i usług gastronomicznych

Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji (PRK): CZWARTY



Foto: © goodfiz - fotolia.com

## KWALIFIKACJE

### HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

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

Kształcenie w zawodzie **TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH** odbywa się:

- w pięcioletnim technikum;
- w dwuletniej branżowej szkole II stopnia dla absolwentów trzyletniej branżowej szkoły pierwszego stopnia;
- na kwalifikacyjnych kursach zawodowych.

## GŁÓWNE ZADANIA I CZYNNOCI ZAWODOWE

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych:

w zakresie kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań:

- a) oceniania jakości produktów,
  - b) przechowywania żywności,
  - c) obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy,
  - d) obsługi sprzętu gastronomicznego,
  - e) przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów,
  - f) wydawania dań;
- i

w zakresie kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych:

- a) oceniania jakości żywności,
- b) planowania żywienia z uwzględnieniem alternatywnego sposobu żywienia,
- c) organizowania żywienia w produkcji gastronomicznej,
- d) wykonywania usług gastronomicznych,
- e) ekspedycji potraw i napojów.

## PREDYSPOZYCJE DO WYKONYWANIA ZAWODU

- komunikatywność;
- spostrzegawczość;
- kreatywność;
- cierpliwość;
- życzliwość i otwartość;
- dokładność;
- elastyczność i otwartość na zmiany;
- gotowość do ciągłej nauki;
- wysoka kultura osobista;
- samodzielność;
- asertywność;
- podzielność uwagi;
- gotowość do pracy w szybkim tempie;
- łatwość przechodzenia z jednej czynności do drugiej;
- wytrzymałość na długotrwały wysiłek fizyczny;
- gotowość do tworzenia i podtrzymywania sieci kontaktów z klientami;
- zdolność radzenia sobie z emocjami klientów i presją otoczenia;
- gotowość do pracy w różnych warunkach środowiskowych.

## WARUNKI PRACY

Będziesz pracować:

- przeważnie indywidualnie, ale również zespołowo;
- ręcznie i mechanicznie z zastosowaniem odpowiednich narzędzi i urządzeń do obróbki produktów spożywczych;
- w pomieszczeniu zamkniętym, w wysokich temperaturach i przy dużej wilgotności, czasem na zewnątrz (ogródki, imprezy plenerowe);
- przy oświetleniu dziennym i sztucznym oraz w miejscach z wyciągową instalacją wentylacyjną;
- często w bezpośrednim kontakcie z ludźmi;
- mając nienormowany czas pracy zależny od jej specyfiki, o każdej porze dnia i w każdy dzień (czasem bez wykluczania świąt).

## MOŻLIWOŚCI PRACY W ZAWODZIE

Możesz pracować między innymi:

- w restauracjach;
- w zakładach gastronomicznych;
- w hotelach;
- w kawiarniach, pubach, dyskotekach;
- w firmach cateringowych;
- podczas imprez okolicznościowych;
- we własnej firmie.

# ŚCIEŻKI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

## ŚCIEŻKA DLA ABSOLWENTÓW SZKÓŁ PODSTAWOWYCH

