

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

DLA KOGO?

Jest to zawód dla dziewcząt i chłopców, którzy w przyszłości chcą pracować w branży usługowo - żywieniowej.

UMIEJĘTNOŚCI:

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

- 1) oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania;
- 2) sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- 3) planowania i oceny żywienia;
- 4) organizowania produkcji gastronomicznej;
- 5) planowania i realizacji usług gastronomicznych.

KWALIFIKACJE

1. Sporządzanie potraw i napojów
2. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

ZAWODY ZWIĄZANE Z TYM KIERUNKIEM

- kelner,
- kucharz
- barman
- bufetowy
- kierownik sali
- technolog żywienia
- kierownik produkcji
- manager gastronomii
- organizator imprez



MIEJSCA PRACY

- Restauracje, bary, pizzerie, cukiernie, lodziarnie,
- Przedszkola, stołówki, internaty,
- Hotele, domy wczasowe, pensjonaty,
- Własna firma.

KIERUNKI STUDIÓW ZWIĄZANE Z GASTRONOMIĄ:

- Technologia żywności
- Towaroznawstwo
- Dietetyka
- Żywnie człowieka i nauki konsumenckie
- Nowoczesna organizacja i zarządzanie w gastronomii
- Hotelarstwo i turystyka
- Organizacja i zarządzanie w gastronomii