

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Przedmioty rozszerzone: biologia, język angielski

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

- przygotowywanie i dekoracja potraw oraz napojów
- układanie i ocena jadłospisów
- organizowanie imprez okolicznościowych i usług cateringowych
- przechowywanie i utrwalanie żywności
- planowanie i kalkulowanie kosztów produkcji
- korzystanie z nowoczesnych urządzeń gastronomicznych
- prowadzenie własnej działalności gospodarczej

Technik żywienia i usług gastronomicznych może pracować jako:

- szef kuchni lub kucharz w: restauracjach, hotelach, pensjonatach, zakładach żywienia zbiorowego, gospodarstwach agroturystycznych i innych
- kierownik do spraw żywienia w zakładach gastronomicznych
- menager do spraw planowania i organizacji usług gastronomicznych
- organizator imprez okolicznościowych
- doradca w zakresie prawidłowego żywienia
- pracownik lub organizator usług cateringowych
- pracownik ruchomej bazy gastronomicznej: lotniczej, morskiej, kolejowej

Praktyki zawodowe w zakładach gastronomicznych organizuje szkoła.