

Technik żywienia i usług gastronomicznych

(SYMBOL CYFROWY ZAWODU 343404)

Branża: hotelarsko - gastronomiczno-turystyczna (HGT)

Nauka w Technikum Gastronomiczno-Hotelarskim **trwa 5 lat** (na podbudowie szkoły podstawowej)

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:

K1. HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

K2. HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Egzamin potwierdzający kwalifikację HGT.02. odbywa się po klasie III

Egzamin potwierdzający kwalifikację HGT.12. odbywa się po I semestrze klasy V

Po zdaniu egzaminów wydawany jest certyfikat potwierdzający kwalifikację HGT.02 i HGT.12 w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, a po zakończeniu szkoły (zaliczenie V roku nauki) absolwent otrzymuje **dyplom zawodowy**. Dyplom jest uznawany w krajach Unii Europejskiej.

Naukę można zakończyć maturą, ale nie jest to obowiązkowe.

Aby rozpocząć naukę w technikum, należy przy rekrutacji dołączyć dwa zaświadczenia (dokładny harmonogram jest w zakładce rekrutacja na stronie szkoły):

- [zaświadczenie od lekarza medycyny pracy o braku przeciwwskazań do nauki i pracy w zawodzie kucharz](#) (np. mogą być osoby uczulone na kwasy spożywcze, osoby z trwałymi zmianami zapalnymi skóry, osoby z chorobami układu ruchu, które uniemożliwiają długotrwałe wykonywanie pracy w pozycji stojącej itp.) - bez tego zaświadczenia nie można być uczniem w zawodzie

- [zaświadczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych](#) (w Sanepidzie trzeba zrobić badania na nosicielstwo, z tymi badaniami idzie się do lekarza i on wystawia zaświadczenie, **nie ma już książeczek Sanepidu**) - bez tego zaświadczenia nie można przystąpić do zajęć z gotowania, które odbywają się w szkole, a tym bardziej nie można rozpocząć praktyk poza szkołą.

W trakcie nauki uczeń zdobywa wiedzę i umiejętności z **przedmiotów ogólnych** (język polski, język angielski, język niemiecki, historia, wiedza o społeczeństwie, podstawy przedsiębiorczości, geografia, chemia, fizyka, biologia, matematyka, informatyka, wychowanie fizyczne, edukacja dla bezpieczeństwa) oraz **Kształcenie zawodowe** - przedmioty teoretyczne (technika i bezpieczeństwo w gastronomii, podstawy gastronomii, język angielski zawodowy, zasady żywienia, organizowanie produkcji gastronomicznej, usługi gastronomiczne) odbywa się w salach szkolnych, a kształcenie praktyczne u pracodawcy i w pracowniach szkolnych:

- pracowni gastronomicznej
- pracowni planowania żywienia
- pracowni organizacji usług gastronomicznych

Miejsce realizacji zajęć praktycznych i praktyk zawodowych:

Szkoła organizuje zajęcia praktyczne i praktyki zawodowe u pracodawców (w restauracjach wolnostojących i przyhotelowych, kuchniach cateringowych), zapewniając uczniom rzeczywiste warunki pracy, właściwe dla nauczanych kwalifikacji. W cyklu kształcenia przewiduje się organizację zajęć praktycznych i dwóch praktyk zawodowych:

- zajęcia praktyczne w klasie II przez 30 tygodni po 6 godzin. Jej program jest ściśle związany z realizacją treści zawartych w kwalifikacji HGT.02. Program zajęć praktycznych stanowi uzupełnienie treści realizowanych w szkole i pogłębia zdobywane umiejętności praktyczne szczególnie w okresie początkowym;

- pierwsza praktyka gastronomiczna w III klasie przez 4 tygodnie po 7 godzin. Jej program jest ściśle związany z realizacją treści zawartych w kwalifikacji HGT.02. Program praktyki stanowi uzupełnienie treści realizowanych przez 3 lata w szkole i pogłębia zdobywane w tym czasie umiejętności praktyczne;
- druga praktyka – obsługa konsumenta i organizacja imprez cateringowych w IV klasie przez 4 tygodnie po 7 godzin. Jest spójna z treściami i umiejętnościami realizowanymi przez szkołę w obszarze kwalifikacji HGT.12. Okres współpracy z pracodawcami przygotowuje uczniów do wejścia na rynek pracy i ułatwia zdanie egzaminu potwierdzającego tę kwalifikację zawodową.

Rozszerzone przedmioty – biologia lub chemia

Technik żywienia i usług gastronomicznych jest nowym i bardzo atrakcyjnym zawodem na rynku pracy w Polsce, a także w krajach Unii Europejskiej.

Technik żywienia i usług gastronomicznych potrafi:

- sporządzać receptury i kalkulację potraw i napojów,
- sporządzać rozchody magazynowe surowców i kosztorysy usług gastronomicznych,
- stosować sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową oraz urządzenia do przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym,
- stosować systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,
- kontrolować procesy w produkcji gastronomicznej i je dokumentować,
- dokonywać oceny towaroznawczej/organoleptycznej żywności i rozróżniać metody jej utrwalania,
- dobierać i stosować maszyny, urządzenia i drobny sprzęt do procesów technologicznych w gastronomii,
- planować jadłospisy zgodnie z zasadami zdrowego i racjonalnego żywienia,
- określać przemiany składników odżywczych, zachodzących w organizmie człowieka,
- stosować nowoczesne techniki i metody kulinarne w sporządzaniu potraw dietetycznych i alternatywnego sposobu żywienia,
- planować produkcję gastronomiczną i obliczać zapotrzebowanie na surowce i półprodukty,
- sporządzać rozliczenia finansowe produkcji i sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych,
- sporządzać karty menu z uwzględnieniem informacji dotyczących wartości odżywczej potraw, alergenów i cen,
- zastosować i oceniać działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych,
- stosować w pracy zasady kultury i etyki oraz komunikacji interpersonalnej,
- wykazać się kreatywnością w działaniach i otwartością na wiedzę zawodową,
- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz wymagań ergonomii,
- udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w sytuacjach zagrożenia zdrowia i życia,
- organizować i udoskonalać pracę zespołu oraz wykorzystywać programy komputerowe w realizacji zadań.

Technik żywienia i usług gastronomicznych może podejmować pracę m.in. jako szef kuchni, manager zakładu gastronomicznego, organizator imprez okolicznościowych, organizator usług cateringowych.

Po szkole absolwent może rozpocząć pracę w restauracjach, firmach cateringowych w Polsce i na obszarze Unii Europejskiej, prowadzić własną działalność gospodarczą.