

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH (343404)

Uczeń kształcący się w wyżej wymienionym zawodzie nabywa umiejętności, które są związane z planowaniem i organizacją żywienia w zakładach żywienia zbiorowego i żywienia rodziny.

CELE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

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.

Uczniowie uczą się urządzać zakłady gastronomiczne, gospodarstwo domowe, umiejętnie sporządzać potrawy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, estetycznie je podawać i prawidłowo obsługiwać konsumenta. Zdobywają umiejętności aktywnego zachowania się na rynku, prowadzenia własnej działalności gospodarczej, sporządzania biznes planu, itp.

Absolwent tej szkoły może znaleźć zatrudnienie we wszystkich typach zakładów gastronomicznych: restauracjach, barach, kawiarniach, stołówkach, domach opieki, itp. oraz prowadzić własną działalność gospodarczą.

Kształci ona absolwenta, który potrafi stosować nowoczesne metody zarządzania i finansowania działalności gospodarczej: fachowo i kompleksowo obsługiwać zleceniodawcę, organizować bale, wesela; organizować żywienie zbiorowe: bufety, stołówki, bary, kafeterie; projektować i aranżować wnętrza sal konsumpcyjnych.

Absolwent potrafi przygotować oferty, organizować promocję i reklamę, aktywnie poszukiwać zatrudnienia na rynku pracy.

KWALIFIKACJE

W trakcie trwania nauki można zdobyć dwie kwalifikacje:

T. 6. sporządzanie potraw i napojów,

T. 15 organizacja żywienia i usług gastronomicznych.

Szkoła gwarantuje bardzo dobre warunki kształcenia w nowocześnie wyposażonych pracowniach gastronomicznych. Uczniowie odbywają też praktyki za granicą, realizowane dzięki zaangażowaniu szkoły w poszukiwanie środków finansowych z funduszy unijnych.