

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji (PRK): CZWARTY



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 CZYNNOŚCI 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 (ogrodki, 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).

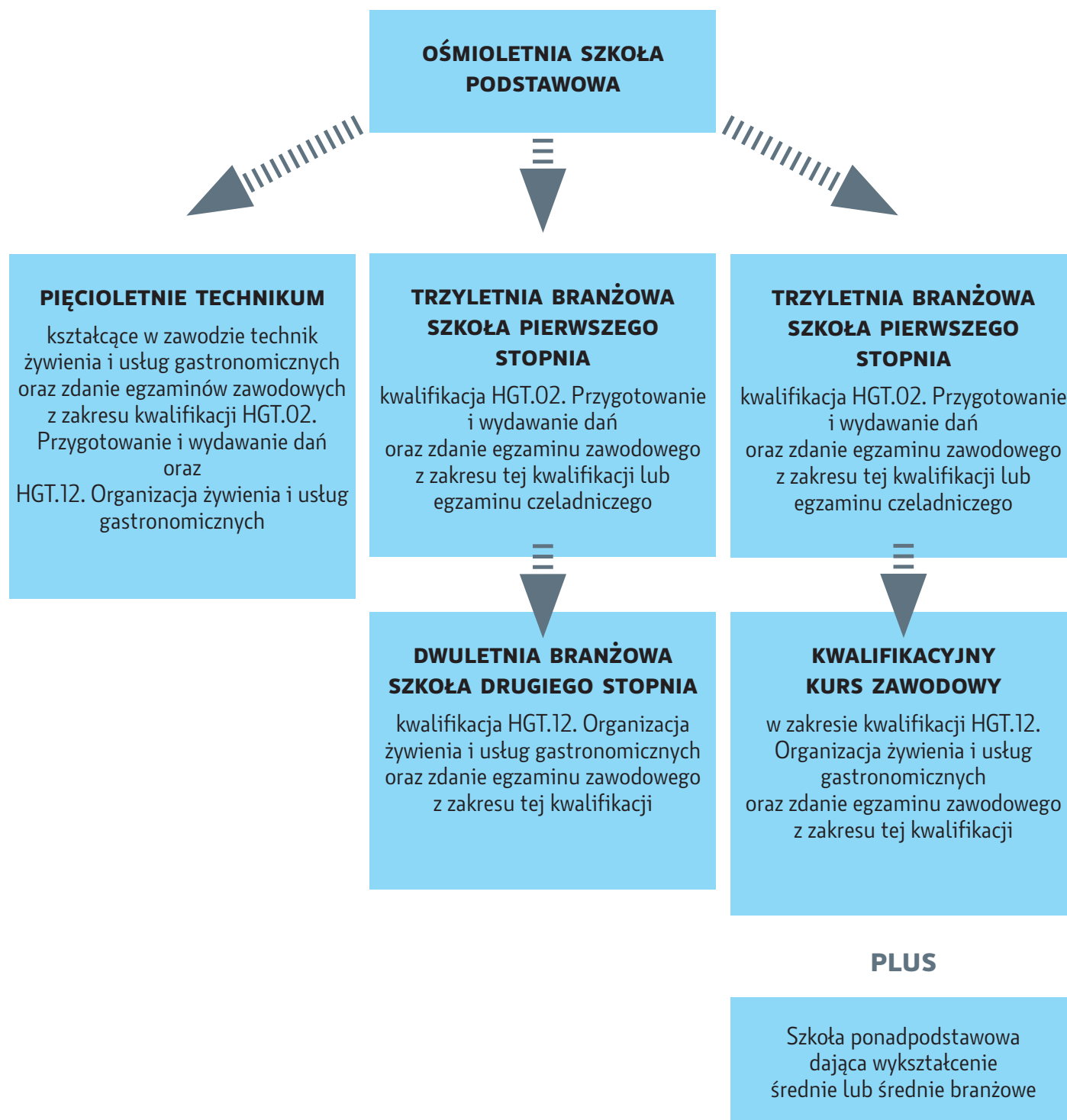
MOŻLIWOŚCI PRACY W ZAWODZIE

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



ŚCIEŻKI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

ŚCIEŻKA DLA ABSOLWENTÓW SZKÓŁ PONADPODSTAWOWYCH I OSÓB DOROSŁYCH

KWALIFIKACYJNY KURS ZAWODOWY

w zakresie kwalifikacji
HGT.02. Przygotowanie
i wydawanie dań
oraz zdanie egzaminu zawodowego
z zakresu tej kwalifikacji

ORAZ

KWALIFIKACYJNY KURS ZAWODOWY

w zakresie kwalifikacji
HGT.12. Organizacja żywienia
i usług gastronomicznych
oraz zdanie egzaminu zawodowego
z zakresu tej kwalifikacji

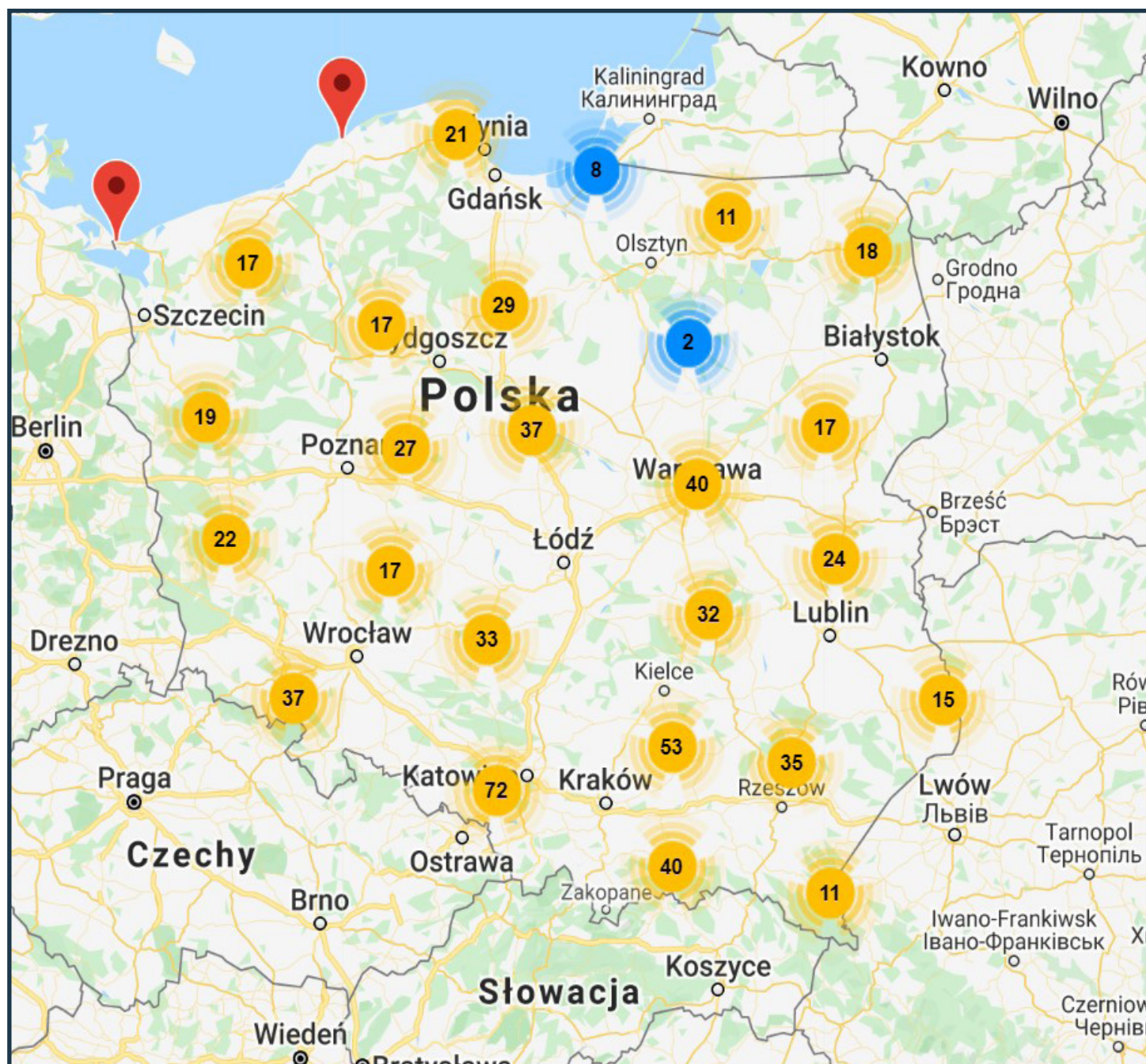
PLUS

Szkoła ponadpodstawowa
dająca wykształcenie
średnie lub średnie branżowe

SZKOŁY PROWADZĄCE KSZTAŁCENIE W ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Informację o szkołach prowadzących kształcenie w tym zawodzie na terenie całego kraju znajdziesz pod adresem:

<https://rspo.men.gov.pl/>



Orientacyjna mapa szkół prowadzących kształcenie w zawodzie *TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH* w roku szkolnym 2020/2021