

Technik żywienia i usług gastronomicznych to zawód o niewyczerpanych potrzebach, doskonale odnajdujący się na rynku pracy.

Daje wszechstronne umiejętności z zakresu branży gastronomicznej, która ma szczególne duże perspektywy rozwoju w naszym kraju.



Czas trwania nauki: 4 lata

Kwalifikacje:

- T.6 Sporządzanie potraw i napojów
- T.15 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych
- Egzamin potwierdzający kwalifikację T.6 odbywa się pod koniec II semestru klasy III
- Egzamin potwierdzający kwalifikację T.15 odbywa się pod koniec I semestru klasy IV

Przedmioty zawodowe teoretyczne:

1. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii
2. Działalność gospodarcza w gastronomii
3. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem
4. Język obcy zawodowy
5. Zasady żywienia
6. Organizacja produkcji gastronomicznej
7. Usługi gastronomiczne

Zajęcia prowadzone są w pracowni podstaw gastronomii, w której znajduje się 16 stanowisk komputerowych wyposażonych w programy do planowania żywienia.





Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym:

1. Procesy technologiczne w gastronomii
2. Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej
3. Obsługa klienta w gastronomii

Zajęcia praktyczne prowadzone są w pracowni podstaw gastronomii oraz pracowni technologii gastronomicznej wyposażonej w profesjonalny sprzęt gastronomiczny umożliwiające rozwijanie umiejętności w naturalnych warunkach zawodowych.

Praktyk zawodowa: W klasie III szkoła organizuje praktyki zawodowe w zakładach gastronomicznych/żywienia zbiorowego w wymiarze 160 godzin (4 tygodnie)



Kursy i szkolenia: W ramach podnoszenia kwalifikacji zawodowych nauczyciele organizują uczniom szkolenia i kursy:

- Barista
- Carving i barman
- Wózki widłowe i magazynier
- Urządzenia biurowe
- Savoir vivre i Protokół Dyplomatyczny w Zawodzie

Wycieczki edukacyjne: Uczniowie uczestniczą w wyjazdach edukacyjnych, w czasie których mogą zdobyć nowe doświadczenia i umiejętności:

- Targi pracy
- Targi hotelarsko - gastronomiczne
- Targi spożywczo - gastronomiczne
- Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny

MIEJSCA PRACY

Po ukończeniu szkoły możesz pracować w:

- zakładach gastronomicznych - restauracjach, kawiarniach, barach, pizzeriach, lodziarniach;
- hotelowych zakładach gastronomicznych, pensjonatach, domach wczasowych;
- restauracjach na promach i statkach;
- obiektach żywienia zbiorowego – internatach, stołówkach, sanatoriach;
- przedsiębiorstwach zajmujących się produkcją żywności;
- organizacjach zajmujących się ochroną konsumenta;
- prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie usług cateringowych, agroturystycznych i hotelarsko-gastronomicznych.

UMIEJĘTNOŚCI

Nauczysz się:

- oceniać jakość żywności oraz sposoby jej przechowywania;
- sporządzać i serwować potrawy i napoje;
- planować i oceniać jakość żywienia;
- organizować produkcję gastronomiczną;
- planować i realizować usługi gastronomiczne.



ZAWODY ZWIĄZANE Z TYM KIERUNKIEM

- kelner
- kucharz
- barman
- bufetowy
- kierownik sali
- technolog żywienia
- kierownik produkcji
- manager gastronomii
- organizator cateringu
- specjalista ds. zdrowego żywienia
- organizator przyjęć okolicznościowych
- intendent
- dietetyk

KARIERA EDUKACYJNA

Kierunek ten przygotowuje również do podjęcia studiów wyższych tj.:

1. Technologia żywności
2. Towaroznawstwo
3. **Dietetyka**
4. Żywnienie człowieka
5. Nowoczesna organizacja i zarządzanie w gastronomii
6. Hotelarstwo i turystyka
7. Organizacja i zarządzanie w gastronomii
8. Zarządzanie gastronomią i hotelarstwem