



TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Technik żywienia i usług gastronomicznych to kierunek stworzony dla ludzi lubiących przygodę ze sztuką kulinarną, myślących o zdrowym odżywianiu oraz dla wszystkich kreatywnych i przedsiębiorczych.

Technik żywienia i usług gastronomicznych uczy umiejętnie sporządzać potrawy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, estetycznego ich podania i prawidłowej obsługi konsumenta. Potrafi stosować nowoczesne metody zarządzania i finansowania działalności gospodarczej, fachowo i kompleksowo obsługiwać zleceniodawcę, organizować przyjęcia, projektować i aranżować wnętrza sal konsumpcyjnych. Planuje i organizuje żywienie w zakładach żywienia zbiorowego i żywienia rodziny. Planuje i ocenia jadłospisy. Oblicza wartość odżywczą i energetyczną potraw, posiłków. Układa menu codzienne, okolicznościowe i na przyjęcia. Korzysta z programów komputerowych, które ułatwiają planowanie i rozliczanie działalności zakładu. Przedstawia ofertę usług gastronomicznych.

W naszej szkole możesz rozwijać swoją wiedzę i umiejętności:

- przygotowujemy do egzaminów zawodowych w dwóch kwalifikacjach:
HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań,
HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych,
- przygotowujemy teoretyczne i praktyczne do wykonywanego zawodu w pracowniach gastronomicznych, pracowni planowania i organizacji żywienia, pracowni obsługi klienta,
- umożliwiamy przygotowanie się do konkursów szkolnych, pozaszkolnych i olimpiad,
- rozwijamy umiejętności zawodowe poprzez udział w:
 - ✓ stażach zagranicznych w ramach programu *ERASMUS PLUS* (Malaga – HISZPANIA),
 - ✓ specjalistycznych kursach zawodowych min.: Barman, Barista, Sommelier w ramach projektu *Czas na KALIFIKACJE!*,
 - ✓ wymianach międzynarodowych uczniów z partnerską szkołą Oberstufzentrum w Prenzlau,
 - ✓ Tygodniu Zdrowego Stylu Życia w Ekonomii,
 - ✓ projekcie edukacyjnym *Zdrowo jesz, Lepiej żyjesz* dla uczniów szkół podstawowych,
 - ✓ przygotowaniu i obsłudze poczęstunków w lokalnych instytucjach kultury i fundacjach,
 - ✓ targach i wycieczkach zawodoznawczych m.in.: Gastro Hotel, Polagra.

Możliwości zatrudnienia/miejsca pracy

Technik żywienia i usług gastronomicznych może znaleźć zatrudnienie we wszystkich typach zakładów gastronomicznych: restauracjach, barach, kawiarniach, stołówkach, domach opieki, itp. instytucjach zajmujących się obrotem żywnością, służbie zdrowia (sanatoria, żłobki, służby sanitarno-epidemiologiczne, szpitale), organizacjach ochrony konsumenta, instytucjach zajmujących się upowszechnianiem wiedzy o żywieniu, żywności. Absolwenci tego kierunku mogą prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie usług gastronomicznych i domowych, hotelarskich, agroturystyki. Technik żywienia i usług gastronomicznych jest przygotowany do organizowania produkcji gastronomicznej. Może również organizować gastronomiczną obsługę imprez poza miejscem pracy tzw. "outsaid catering" (imprezy wyjazdowe) a także organizować bale, wesela i inne przyjęcia okolicznościowe.

Możliwości dalszej nauki

Pomyślnie zdane egzaminy zawodowe oraz ukończenie szkoły dają tytuł **technika żywienia i usług gastronomicznych**. Zdany egzamin maturalny umożliwia dalsze kształcenie na uczelniach wyższych min. na kierunkach: Gastronomia i Sztuka Kulinarna, Dietetyka, Technologia Żywności i Żywnie Człowieka, Hotelarstwo i Gastronomia.

Patronat

Patronat nad kierunkiem sprawuje **Politechnika Koszalińska**. Dzięki temu uczniowie mają możliwość udziału w zajęciach laboratoryjnych, wykładach i warsztatach na kierunku Technologia Żywności i Żywnie Człowieka. Poza tym prowadzona jest współpraca z pracodawcami: m.in. **Dune Restaurant Cafe Lounge**. Współpraca ta ma na celu podniesienie jakości szkolenia praktycznego uczniów.

