

# Technik żywienia i usług gastronomicznych (kucharz)



## Kwalifikacje

- ✓ sporządzanie potraw i napojów
- ✓ organizacja żywienia i usług gastronomicznych

## Przedmioty ogólnokształcące realizowane w zakresie rozszerzonym

- ✓ biologia
- ✓ matematyka

## Sylwetka absolwenta

W trakcie czteroletniej nauki uczeń zdobywa wiedzę i praktyczne umiejętności z zakresu: przechowywania żywności, sporządzania i ekspedycji potraw i napojów, planowania i oceniania żywienia, organizowania produkcji gastronomicznej oraz wykonywania usług gastronomicznych. Ponadto zapoznaje się z takimi zagadnieniami jak: zasady racjonalnego żywienia, zasady gospodarki odpadami, interpretacja oznakowań żywności oraz organizacja przyjęć okolicznościowych. Nauka w tym zawodzie przygotowuje nie tylko do pracy na stanowisku kucharza, ale także doradcy żywieniowego, dietetyka czy kelnera.

Zgodnie z ideą szkoły kształcenie praktyczne już od początku odbywa się nie w szkolnych salach, a w miejscach pracy związanych z kierunkiem. Technik żywienia i usług gastronomicznych uczy się zawodu pod okiem specjalistów pracujących w renomowanych restauracjach, barach, pensjonatach i hotelach oraz instytucjach zajmujących się popularyzacją wiedzy na temat żywienia i zdrowego odżywiania się, zdobywając tym samym cenne doświadczenie i kontakty zawodowe.

Pod koniec klasy trzeciej i w pierwszym semestrze klasy czwartej odbywają się egzaminy potwierdzające kwalifikacje zawodowe, a czteroletni okres nauczania kończy się egzaminem maturalnym. Uzyskanie świadectwa dojrzałości pozwala absolwentowi kontynuować naukę na uczelniach wyższych, w szczególności na takich kierunkach i specjalnościach jak: dietetyka, technologia żywności i żywienia człowieka, usługi gastronomiczne i dietetyka, hotelarstwo i gastronomia, turystyka i rekreacja.

## Perspektywy zawodowe

Technik żywienia i usług gastronomicznych może podjąć pracę w podmiotach gospodarczych i instytucjach prowadzących działalność gastronomiczną, w skład których wchodzi: restauracje, bary, hotele, kawiarnie, pensjonaty, statki pasażerskie, obiekty zbiorowego żywienia, firmy cateringowe. Ponadto znajduje zatrudnienie w biurach ochrony praw konsumenta, instytucjach zajmujących się upowszechnianiem zdrowego odżywiania oraz prowadząc własną działalność gospodarczą świadczącą usługi gastronomiczne.

# Technik kelner



## Kwalifikacje zawodowe

- ✓ wykonywanie usług kelnerskich
- ✓ organizacja usług gastronomicznych

## Przedmioty ogólnokształcące realizowane w zakresie rozszerzonym

- ✓ biologia
- ✓ matematyka

## Sylwetka absolwenta

W trakcie czteroletniej nauki uczeń zdobywa wiedzę i praktyczne umiejętności z zakresu sporządzania potraw i napojów, obsługiwanie gości, planowania i rozliczania usług gastronomicznych. Absolwent jest przygotowany do profesjonalnej organizacji i obsługi przyjęć okolicznościowych, estetycznego i pomysłowego aranżowania pomieszczeń konsumpcyjnych, tworzenia kart menu oraz prowadzenia dokumentacji związanej z organizacją usług gastronomicznych.

Zgodnie z ideą szkoły kształcenie praktyczne już od początku odbywa się nie w szkolnych salach, a w miejscach pracy związanych z kierunkiem. Kelner uczy się zawodu pod okiem specjalistów pracujących w pubach, barach, restauracjach, hotelach, kawiarniach, firmach cateringowych. Szkoła organizuje również kurs barmana, dzięki czemu uczeń może poszerzyć swoje umiejętności zawodowe, zyskując tym samym większe szanse na zatrudnienie.

Pod koniec klasy trzeciej oraz w pierwszym semestrze klasy czwartej odbywają się egzaminy potwierdzające kwalifikacje zawodowe, a okres edukacji kończy się egzaminem maturalnym. Uzyskanie świadectwa dojrzałości umożliwi absolwentowi podjęcie dalszej nauki na uczelni wyższej, w szczególności na takich kierunkach jak: gastronomia i hotelarstwo, dietetyka, technologia żywności i żywienia człowieka

## Perspektywy zawodowe

Technik kelner znajduje zatrudnienie w firmach prowadzących działalność gastronomiczną, w szczególności w hotelach, restauracjach, kawiarniach, firmach cateringowych, stołówkach przedszkolnych i szkolnych, domach wczasowych.