

„Jedzenie jest tak samo ważne jak oddychanie, ale znacznie bardziej przyjemne.
Bywa też źródłem zaskoczeń, konsternacji, radości lub rozczarowania.
Równie łatwo może doprowadzić do choroby, jak i uzdrowienia.
Wszystko zależy od tego co się je, gdzie, z czego została potrawa zrobiona i w jaki sposób.”
/Beata Pawlikowska – wstęp do książki: *Świat na talerzu*/

TECHNIKUM NR 6

❖ TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Technik żywienia i usług gastronomicznych to nowy zawód, który powstał z połączenia trzech zawodów na poziomie technika: technika żywienia i gospodarstwa domowego, technika organizacji usług gastronomicznych oraz kucharza. Dynamiczne zmiany zachodzące na rynku pracy wymusiły konieczność połączenia tych zawodów tak, aby absolwent tego kierunku kształcenia był bardziej wszechstronny i przystosowany do wymagań pracodawców oraz klientów.



Technik żywienia i usług gastronomicznych kształtuje umiejętności związane z planowaniem i organizacją żywienia w zakładach żywienia zbiorowego i żywienia rodziny. Uczniowie uczą się urządzać zakłady gastronomiczne, gospodarstwo domowe, umiejętnie sporządzać potrawy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, estetycznego ich podania i prawidłowej obsługi konsumenta. Zdobyczą umiejętności aktywnego zachowania się na rynku, prowadzenia własnej działalności gospodarczej, sporządzania biznes planu itp.

KWALIFIKACJE w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych:

- Przygotowanie i wydawanie dań,
- Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.

ROZSZERZENIA PRZEDMIOTÓW OGÓLNOKSZTAŁCĄCYCH dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych:

- język obcy nowożytny

JEŻELI WYBIERZESZ TEN KIERUNEK KSZTAŁCENIA, TO:

- dowiesz się, jak należy się zdrowo odżywiać i jak ocenia się jakość
- żywności, poznasz zasady przechowywania żywności,
- dowiesz się jak przyrządzić potrawę i jak ją odpowiednio podać,
- będziesz umiał aranżować stół i potrawy na talerzu w zależności od okoliczności i rodzaju podawanych potraw,
- nauczysz się sztuki przyrządzania napojów zimnych i gorących,
- dowiesz się jak założyć i prowadzić własną działalność gospodarczą (np. restaurację, firmę cateringową) i jak być w tym lepszy od konkurencji,
- poznasz zasady obsługi klienta oraz organizacji przyjęć, czy imprez
- okolicznościowych, poznasz zasady i warunki zarządzania produkcją gastronomiczną,
- nauczysz się obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych w produkcji gastronomicznej,
- odbędziesz praktykę zawodową w nowoczesnie wyposażonych zakładach gastronomicznych.