

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Nauka trwa 4 lata. W cyklu kształcenia uczeń zdobywa kwalifikacje:

- **T.6. Sporządzanie potraw i napojów**
- **T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.**

W ramach pierwszej kwalifikacji uczniowie zdobywają wiedzę i umiejętności z zakresu technologii sporządzania potraw i napojów, obsługi maszyn i urządzeń oraz ekspedycji potraw, dzięki czemu posiadają te same umiejętności, które potrzebne są w pracy kucharza.

W ramach drugiej kwalifikacji uczeń przygotowujący jest do realizacji zadań związanych z planowaniem i oceną żywienia, organizowaniem produkcji gastronomicznej, organizacją i kompleksową obsługą przyjęć oraz imprez organizowanych w zakładach świadczących usługi gastronomiczne, jak również prowadzenia własnej działalności gospodarczej.

Ponadto uczniowie mają możliwość:

- doskonalenia umiejętności zawodowych przez udział w profesjonalnych kursach zawodowych (barman, barista, carving), warsztatach i konkursach kulinarnych oraz praktykach krajowych i zagranicznych,
- zdobycia wiedzy i umiejętności menadżerskich związanych również z obsługą profesjonalnych programów komputerowych,
- akredytowania umiejętności w zawodach kucharz i kelner potwierdzonych certyfikatem honorowanym w kraju i za granicą,
- stałego kształcenia i doskonalenia przez uzyskanie dodatkowych kwalifikacji w zawodzie kelner – T.9 i T.10.

Zajęcia z przedmiotów zawodowych prowadzone są w pracowniach:

- technologii gastronomicznej (ocena towaroznawcza surowców i techniki sporządzania potraw),
- zasad żywienia (charakterystyka składników pokarmowych, zasady żywienia człowieka zdrowego i chorego, planowanie i ocena żywienia),
- obsługi konsumenta (zasady nakrywania stołów, planowanie i organizacja usług gastronomicznych),
- warsztatach szkolnych (produkcja potraw i napojów w realnych warunkach pracy).

Uczniowie rokrocznie biorą udział w Ogólnopolskiej Olimpiadzie Wiedzy o Żywności i Żywieniu z licznymi sukcesami, zdobywając tytuły finalisty i laureata tej olimpiady oraz indeksy na wyższe uczelnie.

Młodzież kształcąca się w tym zawodzie musi posiadać badania do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz odpowiedni strój zgodnie z wymogami HACCP.