



technik żywienia i usług gastronomicznych

www.ore.edu.pl

ja, ty, my, oni...

Praca technika żywienia i usług gastronomicznych to praca indywidualna. Najczęściej podlegają mu inne osoby, których pracę organizuje, kieruje nią i nadzoruje. Może też pracować na stanowisku wymagającym kontaktów z osobami, na rzecz których prowadzi usługi. Osoby zatrudnione przy wytwarzaniu posiłków powinny mieć dobry smak i węch, zręczne ręce i palce.

kariera edukacyjna

Podobne umiejętności mogą być przydatne także w zawodzie kelnera. Pożądane są zdolności plastyczne, zwłaszcza w zakresie rysunku dekoracyjnego.

warunki pracy

Technik żywienia i usług gastronomicznych musi liczyć się z koniecznością pracy w dni powszechnie wolne, w nocy czy też z okresowym natężeniem prac (np. w sezonie letnim w ośrodkach wypoczynkowych). Zazwyczaj praca przebiega w systemie zmianowym. Większość czasu może spędzać w pracy typowo biurowej (kalkulator), ale przeważnie pracuje w kuchni (kucharz, garmażer) lub na sali stołówek czy restauracji (kierownik sali czy zmiany). Musi się liczyć z pewną uciążliwością miejsca pracy – wysoką temperaturą, zapachami, oparami, praca wymaga głównie pozycji stojącej.

kariera zawodowa

Pracę znajdziesz w placówkach żywienia zbiorowego: barach, restauracjach, stołówkach.

technik żywienia i usług gastronomicznych

www.ore.edu.pl

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Jeśli...

- chciałbyś organizować pracę w kuchni i restauracji
- interesujesz się normami żywieniowymi
- marzysz o własnym biznesie gastronomicznym ... pomyśl o zawodzie



technika żywienia i usług gastronomicznych.

Co konkretnie robi technik żywienia i usług gastronomicznych?

- Wykonuje czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności.
- Zapewnia jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności; interpretuje wskazania przyrządów kontrolno-po-miarowych i oznakowania żywności.
- Użytkuje urządzenia do właściwego przechowywania żywności według obowiązujących zasad.
- Stosuje receptury gastronomiczne, sporządza potrawy i napoje, porcuje je i dekoruje.
- Planuje jadłospisy zgodnie z normami żywienia, oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty oraz sporządza kalkulację cen potraw i napojów.
- Przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych; dobiera i rozlicza zastawę i bieliznę stołową; wykonuje czynności porządkowe.

Gdzie pracuje?

- w kuchni jako kucharz lub garmażer
- i/lub w biurze – gdy jest odpowiedzialny wyłącznie za planowanie,
- na sali stołówki czy restauracji jako kierownik zmiany

Gdzie znajduje zatrudnienie?

- w placówkach żywienia zbiorowego: restauracjach, barach i stołówkach, samodzielnych i zakładowych, w szkołach i przedszkolach
- w ośrodkach wypoczynkowych: w schroniskach i hotelach

- w firmach świadczących usługi cateringowe dla biznesu, turystyki, edukacji, instytucji szkoleniowych, także we własnej firmie

Kariera edukacyjna

Zawód ten możesz zdobyć bezpośrednio po szkole podstawowej, ucząc się w 5 – letnim technikum. Będziesz zdobywał dwie kwalifikacje składające się na ten zawód: *Sporządzanie potraw i napojów* oraz *Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*. Kształcenie w ramach każdej z tych kwalifikacji zakończone jest zewnętrznym egzaminem zawodowym, którego pozytywny wynik umożliwi Ci otrzymanie dwóch świadectw potwierdzających ww. kwalifikacje, a po ukończeniu szkoły otrzymasz dodatkowo dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe.

Dodatkowo możesz ukończyć kurs baristy (parzenie kawy), barmana (obsługa baru, sporządzanie drinków) czy carvingu (rzeźbienie w owocach).

Posiadając świadectwo dojrzałości, możesz kontynuować naukę na studiach.

Perspektywy pracy w zawodzie

Technik żywienia i usług gastronomicznych, z powodu posiadanych kwalifikacji, jest bardzo poszukiwanym zawodem na rynku pracy. Dzięki kompetencjom organizacyjnym łatwiej jest awansować na szefa punktu gastronomicznego lub założyć własną firmę.

W związku z wzrastającym tempem życia zmieniają się też obyczaje i styl pracy – coraz więcej Polaków spożywa posiłki poza domem. Rośnie liczba spotkań biznesowych i konferencji, na które zamawia się catering. Liczne podróże służbowe to popyt na gastronomię przydrożną. Coraz częściej wyprawiamy imieniny czy komunie w lokalu zamiast w domu, lub gości zapraszamy do siebie, ale menu zamawiamy już z zewnątrz. Promocja takich minicateringów odbywa się pocztą pantoflową – więc dbaj o jakość!

Zespół Szkół Ponadpodstawowych
nr 4

im. ks. J. Popiełuszki

ul. H.Sienkiewicza 10/12

97-300 Piotrków Trybunalski

www.zsp4.piotrkow.pl

tel. (44) 732 70 58