

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Kwalifikacja TG.07

Sporządzanie potraw i napojów

organizuje proces magazynowania

ocenia surowce, półprodukty i potrawy gotowe

sporządza potrawy i napoje oraz dokonuje ich ekspedycji

Egzamin potwierdzający kwalifikację TG.07

Koniec II semestru klasy III

Kwalifikacja TG.16

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

planuje i ocenia żywienie

organizuje produkcję gastronomiczną

planuje i rozlicza działalność zakładu

planuje i realizuje usługi gastronomiczne

Egzamin potwierdzający kwalifikację TG.16

Koniec I semestru klasy IV

Możliwości zatrudnienia :

- zakłady typu otwartego (restauracje, kawiarnie, bary szybkiej obsługi,
- zakłady gastronomiczne typu zamkniętego (pensjonaty, domy wczasowe, szpitale, sanatoria, szkoły, internaty, stołówki),
- firma cateringowa,
- własna firma gastronomiczna .

Perspektywy rozwoju zawodowego:

- kucharz,
- intendent,
- dietetyk,
- technolog żywienia
- specjalista ds. zdrowego żywienia,
- organizator przyjęć okolicznościowych,
- organizator cateringu,
- kierownik zakładu gastronomicznego,
- manager.

Kompetencje społeczne absolwenta:

- stale się kształci,
- stosuje nowe trendy w żywieniu,
- jest otwarty na nowości,
- kreatywny w działaniu poprzez nowoczesne dekoracje potraw, aranżację stołów i sal,
- potrafi pracować pod presją czasu,
- współpracuje w zespole i zarządza zasobami ludzkimi.

Kariera edukacyjna:

- studia na kierunkach związanych z żywieniem i dietetyką,
- zarządzaniem gastronomią i hotelarstwem,
- promocją i marketingiem usług.