

Zawód: **TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**
Symbol zawodu: **343404**
Typ szkoły: **TECHNIKUM NR 5 W OLSZTYNIE**
Branża: **HOTELARSKO-GASTRONOMICZNO-TURYSTYCZNA (HGT)**
Cykl kształcenia: **5 LAT**

Kto powinien wybrać zawód TECHNIKA ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH?

To idealny zawód dla osób chcących realizować swoje pasje kulinarne, dbających o zdrowy tryb życia oraz lubiących przygody ze sztuką kulinarną. Dla chcących realizować swoje pasje kulinarne, a przede wszystkim dla osób, które mają wycucie smaku i dużą wyobraźnię. To zawód dla osób kreatywnych, posiadających wysoką wrażliwość estetyczną i smakową oraz lubiących pracować w zespole. Istotne w tym zawodzie jest też planowanie żywienia, sporządzanie potraw, jak również organizacja przyjęć i usług cateringowych. To zawód dla osób kreatywnych, posiadających wysoką wrażliwość estetyczną i smakową oraz lubiących pracować w zespole.

Czego nauczysz się w zawodzie TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH?

W trakcie nauki nauczysz się praktycznych umiejętności niezbędnych do wykonywania zadań zawodowych w zakresie:

kwalfikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań:

- oceniania jakości produktów,
- przechowywania żywności,
- obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy,
- obsługi sprzętu gastronomicznego,
- przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów,
- wydawania dań.

kwalfikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych:

- oceniania jakości żywności,
- planowania żywienia z uwzględnieniem alternatywnego sposobu żywienia,
- organizowania żywienia w produkcji gastronomicznej,
- wykonywania usług gastronomicznych,
- ekspedycji potraw i napojów.

Uczeń odbywa 8 tygodniową **praktykę zawodową** w renomowanych hotelach i restauracjach.

Języki obce realizowane w tym zawodzie to: język angielski i język niemiecki.

Jakie kwalifikacje i dyplom uzyskuje uczeń kształcący się w zawodzie TŻiUG?

Po zdanych egzaminach zawodowych uczeń otrzymuje **certyfikaty kwalifikacji zawodowej** z kwalifikacji **HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań** oraz **kwalfikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**. Certyfikaty te wydaje Okręgowa Komisja Egzaminacyjna. Po ukończeniu szkoły i zdaniu egzaminów zawodowych z ww. kwalifikacji uczeń otrzymuje **dyplom zawodowy** w zawodzie, **TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH** wydany przez OKE. Do dyplomu zawodowego dołącza się Europass – Suplement zawierający opis zawodu i kwalifikacji, który wydany jest w języku polskim i angielskim.

Jakie są perspektywy zatrudnienia w zawodzie TŻiUG?

Absolwent po ukończeniu szkoły może podejmować pracę jako szef kuchni, manager zakładu gastronomicznego, doradca w zakresie prawidłowego żywienia, organizator imprez okolicznościowych, organizator usług cateringowych. Może podejmować pracę w:

- restauracjach i hotelach,
- stołówkach szkolnych, szpitalnych, akademickich,
- barach szybkiej obsługi, punktach gastronomicznych,
- sanatoriach, domach wczasowych, ośrodkach wypoczynkowych,
- na statkach i wycieczkowcach,

- firmach cateringowych i dietetycznych,
- możesz także prowadzić własną działalność gospodarczą.

Gdzie można kontynuować naukę?

Absolwent może kontynuować naukę i doskonalić swoje umiejętności w ramach studiów licencjackich i magisterskich na kierunkach: technologia żywności, dietetyka, żywienie człowieka i nauki konsumenckie, nowoczesna organizacja i zarządzanie w gastronomii, hotelarstwo i turystyka, organizacja i zarządzanie w gastronomii na różnych uczelniach, np.:

- Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie,
- Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu,
- Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie,
- Bydgoska Szkoła Wyższa,
- Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu,
- Wyższa Szkoła Organizacji Turystyki i Hotelarstwa w Warszawie.