

# Technik żywienia i usług gastronomicznych



## Kwalifikacje zawodowe:

- branża hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna (HGT)
- HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań
- HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

## Symbol cyfrowy zawodu: 343404

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych:

### 1) w zakresie kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań:

- a) oceniania jakości produktów,
- b) przechowywania żywności,
- c) obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy,
- d) obsługi sprzętu gastronomicznego,
- e) przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów,
- f) wydawania dań;

### 2) w zakresie kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych:

- a) oceniania jakości żywności,
- b) planowania żywienia z uwzględnieniem alternatywnego sposobu żywienia,
- c) organizowania żywienia w produkcji gastronomicznej,
- d) wykonywania usług gastronomicznych,
- e) ekspedycji potraw i napojów.

## Dodatkowe umiejętności zawodowe:

- **profesjonalne parzenie kawy (umiejętności baristy)**  
po realizacji kształcenia w zakresie umiejętności profesjonalne parzenie kawy (umiejętności baristy) uczeń powinien być przygotowany do:
  - 1) dobierania odpowiednich gatunków kawy;
  - 2) przygotowania różnych rodzajów kawy;
  - 3) przygotowania dekoracji kawy.

- **rzeźbienie w owocach i warzywach (carving)**

po realizacji kształcenia w zakresie umiejętności rzeźbienie w owocach i warzywach (carving) uczeń powinien być przygotowany do:

- 1) projektowania i wykonywania rzeźb w owocach i warzywach;
- 2) projektowania dekoracji potraw;
- 3) wykonania dekoracji stołu.

Technicy żywienia i usług gastronomicznych zdobywają umiejętność sporządzania potraw, racjonalnego żywienia oraz prawidłowej obsługi konsumenta.

Nasza szkoła dysponuje 3 pracowniami gastronomicznymi w pełni wyposażonymi oraz tzw. salą barmańską, przygotowaną do profesjonalnej obsługi kelnersko- barmańskiej wyposażoną w wielofunkcyjny ciśnieniowy ekspres do kawy, nakrycia stołowe i szklane oraz nowo zakupione blendery barmańskie.

W roku szkolnym 2019/20 realizowano projekt „OKNO NA KARIERĘ”, w ramach którego wyremontowano i wyposażono pracownię gastronomiczną odpowiadającą standardom najlepszych kuchni w Polsce. Jest ona w całości wyposażona z elementów ze stali nierdzewnej tj. blaty robocze, zlewy, szafki i meble. Zakupiono sprzęty AGD duże i małe: lodówki, kuchnie gazowo- elektryczne, zamrażarkę, zmywarkę, blendery, miksery planetarne, roboty kuchenne itp. Ponadto zakupiony został specjalistyczny piec konwekcyjno-parowy do wypieku ciast i pizzy. W pracowni przygotowano 6 w pełni wyposażonych stanowisk egzaminacyjnych dla zawodu technik żywienia, kucharz i cukiernik. Koszt projektu to prawie 109.000 zł.

Uczniowie tego kierunku biorą udział w wielu konkursach kulinarnych, olimpiadach wiedzy zawodowej, szkolą się na warsztatach i kursach organizowanych w ramach zajęć.

Uczniowie wyróżniający się w nauce jak również Ci, dla których kuchnia jest otwartą księgą, mogą wziąć udział w stażach uczniowskich organizowanych w ramach projektu „MIĘDZYKRAJOWA MOBILNOŚĆ UCZNIÓW” Erasmus+ poprzez wyjazd do Grecji.

**Przedmioty rozszerzone:** biologia, język angielski

**Egzamin zawodowy:**

HGT.02(I kwalifikacja)- klasa III – I semestr,

HGT.03(II kwalifikacja)- klasa V- I semestr

**Praktyka zawodowa:**

Część I (140 godzin)- w klasie III,

Część II (140 godzin)- w klasie IV

Wraz z oryginałami świadectw uczeń zobowiązany jest do dostarczenia zaświadczenia lekarskiego stwierdzającego brak przeciwwskazań do wykonywania zawodu w danym zawodzie o raz aktualne badanie na nosicielstwo (dawna książeczka sanepidu).