

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Czym zajmuje się technik żywienia i usług gastronomicznych?

- ocenianiem jakości żywności oraz jej przechowywaniem;
- sporządzaniem i ekspedycją potraw;
- planowaniem i oceną żywienia;
- organizowaniem produkcji gastronomicznej;
- planowaniem i realizacją usług gastronomicznych;

Poza tym do technika żywienia należy:

- sporządzanie potraw i podawanie w atrakcyjnej i wyszukanej formie;
- dbanie o należyłą konserwację wszelkich urządzeń kuchennych;
- nadzorowanie pracy w kuchni, tak aby przebiegała zgodnie z wymogami sanitarnymi i bhp;
- układanie menu oraz zarządzanie wydatkami na produkty spożywcze;



Wymagania dla zawodu czyli jakie warunki powinien spełniać technik żywienia i usług gastronomicznych?

Od kandydata na technika żywienia i usług gastronomicznych oczekuje się:

- zainteresowania zawodem o charakterze usługowym;
- łatwości komunikowania się z otoczeniem;
- pozytywnego nastawienia do ludzi;
- wysokiej kultury osobistej;
- umiejętności kierowania zespołem;
- samodzielności, kreatywności i odpowiedzialności;

Gdzie uczniowie odbywają praktyki zawodowe?

Umiejętności praktyczne uczniowie zdobywają podczas zajęć w pracowniach szkolnych oraz podczas praktyki zawodowej organizowanej w olsztyńskich restauracjach i hotelach m.in.:

Hotel Warmiński, Hotel Dyplomat, Hotel Kopernik, Hotel Wileński, Hotel Omega, Hotel Park, Restauracja „Zakątki Europy”, Restauracja „Gardenia”, Karczma Jana, Restauracja „Malta Cafe”, Restauracja „Krys-Stan”.

**Chcesz mieć pracę,
ucz się u nas!**