

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
w zawodzie 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
w zawodzie TG. 16
Koniec I semestru klasy IV**

Możliwość zatrudnienia:

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

Perspektywy rozwoju zawodowego:

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

Kompetencje społeczne absolwenta:

- stosuje nowe trendy w żywieniu,
- jest otwarty na nowości,
- kreatywny w działaniu poprzez nowoczesne dekoracje potraw, aranżacje 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 gastronomicznych,
 - jakością i bezpieczeństwem żywności,
 - biotechnologią.