***OPIS ZAWODU – TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH***

Technik żywienia i usług gastronomicznych to nowy i atrakcyjny zawód na rynku pracy. Na rynku usług obserwowany jest systematyczny wzrost punktów i lokali gastronomicznych, a korzystanie z nich przez społeczeństwo staję się coraz popularniejsze. W związku z tym wzrasta zapotrzebowanie na specjalistów z zakresu usług żywieniowych.

Absolwent kierunku jest przygotowany do sporządzania potraw i napojów, wykonuje zadania zawodowe związane z planowaniem i ocenianiem żywienia (m.in. planuje i ocenia jadłospisy), organizowaniem i wykonywaniem usług żywieniowych. Do jego głównych zadań należy układanie diet, sporządzanie dań zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, obsługa klientów, estetyczne podawanie potraw, sporządzanie napojów, planowanie i rozliczanie działalności lokalu. W zakresie jego czynności znajduje się również obliczanie wartości odżywczej i energetycznej posiłków, układanie menu - codziennego i okolicznościowych. Swoje zadania zawodowe wykonuje w macierzystym zakładzie lub oferuje usługi cateringowe. Jest otwarty na nowości i kreatywny w działaniu, tworząc nowoczesne dekoracje potraw, aranżację stołów i sal konsumpcyjnych.

Technik żywienia i usług gastronomicznych może podjąć pracę jako kucharz lub szef kuchni   
w restauracjach, hotelach, pensjonatach, zakładach żywienia zbiorowego; jako kierownik do spraw żywienia w zakładach gastronomicznych; menager do spraw planowania i organizacji usług gastronomicznych czy zakładu gastronomicznego. Może pełnić rolę organizatora imprez okolicznościowych, mistrza sztuki kulinarnej, organizatora usług cateringowych, doradcy w zakresie prawidłowego żywienia lub pracownika ruchomej bazy gastronomicznej - lotniczej, morskiej   
i kolejowej.

Praca w tym zawodzie zwykle przebiega w systemie jedno- lub dwuzmianowym, w stałych godzinach. może odbywać się w dni wolne lub święta.

***MOŻLIWOŚCI ZATRUDNIENIA***

Technik żywienia i usług gastronomicznych znajdzie zatrudnienie w zakładach żywienia zbiorowego otwartego - restauracjach, kawiarniach, hotelach, zakładach gastronomicznych, barach szybkiej obsługi, pensjonatach, domach wczasowych, restauracjach na statkach, promach; w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego - stołówkach szpitalnych i zakładowych, sanatoriach, stołówkach szkolnych, internatach; w przedsiębiorstwach zajmujących się produkcją półproduktów spożywczych; w stacjach sanitarno – epidemiologicznych w dziale kontroli żywności; w instytucjach zajmujących się upowszechnianiem wiedzy o żywieniu. Absolwent kierunku może prowadzić własną działalność gospodarczą, ukierunkowaną na produkcję i sprzedaż wytworzonej żywności.

***CECHY I UMIEJĘTNOŚCI PRZYDATNE W ZAWODZIE***

Osobę, która zastanawia się nad wyborem zawodu „technik żywienia i usług gastronomicznych” powinny charakteryzować:

- poczucie estetyki,

- zdolność koncentracji uwagi,

- spostrzegawczość,

- wyobraźnia i myślenie twórcze,

- umiejętność pracy zespołowej,

- umiejętność pracy w szybkim tempie,

- koordynacja wzrokowo - ruchowa,

- ostrość słuchu i wzroku,

- rozróżnianie barw,

- dobre powonienie i poczucie smaku,

- czucie dotykowe,

- zręczność rak i palców,

- zmysł równowagi.

Przydatne cechy osobowościowe w tym zawodzie to: dobra organizacja pracy, samodzielność, samokontrola, komunikatywność, duża odporność na stres, dbałość o czystość i porządek, rzetelność, dokładność, odpowiedzialność.

Technik żywienia i usług gastronomicznych musi wykazywać gotowość do ustawicznego uczenia się   
w zakresie technik żywieniowych.

***PRZECIWSKAZANIA ZDROWOTNE***

Przeciwskazaniem do wyboru kierunku kształcenia „technik żywienia i usług gastronomicznych” mogą być: wady wzroku; zaburzenia widzenia barw; znaczny niedosłuch; zaburzenia równowagi; omdlenia; zawroty głowy; choroby układów: mięśniowego, kostno – stawowego, oddechowego, nerwowego; zaburzenia sprawności kończyn; płaskostopie; wady serca; nadciśnienie; żylaki kończyn dolnych; cukrzyca; alergie; choroby skóry; nosicielstwo chorób zakaźnych; zaburzenia zmysłu węchu i smaku.

O stanie zdrowia i ewentualnych przeciwskazaniach do wykonywania zawodu orzeka lekarz medycyny pracy.

Technik żywienia i usług gastronomicznych może być narażony na nieprzyjemne zapachy, zmienną temperaturę, hałas, konieczność ciągłego stania lub chodzenia, porażenie prądem, oparzenia, upadki w związku z poślizgnięciem się. W kontakcie z klientami istnieje ryzyko zakażenia się chorobą wirusową – grypą, opryszczką.

***FILMY O ZAWODZIE***

***Praca szefa kuchni***

[***Pracownia obsługi klienta w CKZiU w Mysłowicach***](https://www.youtube.com/watch?v=Ek0-ixsz0KU)

[***Pracownia gastronomiczna w CKZiU w Mysłowicach***](https://www.youtube.com/watch?v=moEO5XQ6NEo)