

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH
ocenia jakość żywności oraz jej przechowywania,
planuje i analizuje sposoby żywienia, organizuje
produkcję gastronomiczną i wykonuje
usługi gastronomiczne.



Sporządza potrawy i napoje

Przechowuje żywność

Sporządza i ekspediuje
potrawy i napoje

Organizuje żywienie
i usługi gastronomiczne

Planuje i ocenia żywienie

Organizuje produkcję
gastronomiczną

Planuje i wykonuje usługi
gastronomiczne



CKZIU
W MYSŁOWICACH



Kontynuacja zawodu: kucharz



ja, ty, my, oni...

Praca technika żywienia i usług gastronomicznych to praca indywidualna. Najczęściej podlegają mu inne osoby, których pracę organizuje, kieruje nią i nadzoruje. Może też pracować na stanowisku wymagającym kontaktów z osobami, na rzecz których prowadzi usługi. Osoby zatrudnione przy wytwarzaniu posiłków powinny mieć dobry smak i węch, zręczne ręce i palce.



kariera edukacyjna

Podobne umiejętności mogą być przydatne także w zawodzie kelnera. Pożądane są zdolności plastyczne, zwłaszcza w zakresie rysunku dekoracyjnego.



warunki pracy

Technik żywienia i usług gastronomicznych musi liczyć się z koniecznością pracy w dni powszechnie wolne, w nocy czy też z okresowym natężeniem prac (np. w sezonie letnim w ośrodkach wypoczynkowych). Zazwyczaj praca przebiega w systemie zmianowym. Większość czasu może spędzać w pracy typowo biurowej (kalkulator), ale przeważnie pracuje w kuchni (kucharz, garmażer) lub na sali stołówki czy restauracji (kierownik sali czy zmiany). Musi się liczyć z pewną uciążliwością miejsca pracy – wysoką temperaturą, zapachami, oparami, praca wymaga głównie pozycji stojącej.



kariera zawodowa

Pracę znajdziesz w placówkach żywienia zbiorowego: barach, restauracjach, stołówkach.