

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

5-letnie technikum



Technik żywienia i usług gastronomicznych posiada te same umiejętności, które potrzebne są w pracy kucharza. Ponadto wykonuje zadania zawodowe związane z planowaniem i ocenianiem żywienia, organizowaniem i wykonywaniem usług. W czasie swojej pracy przyjmuje surowce, półprodukty, organizuje proces magazynowania i zabezpieczania przed zepsuciem. Ocenia surowce, półprodukty i potrawy gotowe korzystając z oceny organoleptycznej.

Rozróżnia zmiany pozytywne i negatywne zachodzące w żywności podczas przechowywania, obróbki wstępnej i cieplnej. Kontroluje etapy procesu technologicznego, prowadzi racjonalną gospodarkę surowcami i przestrzega zasad gospodarki odpadkami. Opracowuje nowe receptury na potrawy i napoje, wdraża je do produkcji. Planuje i ocenia jadłospisy. Oblicza wartość odżywczą i energetyczną potraw, posiłków. Układa menu codzienne, okolicznościowe i na przyjęcia. Organizuje proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym. Korzysta z programów komputerowych, które ułatwiają planowanie i rozliczanie działalności zakładu. Przedstawia ofertę usług gastronomicznych.



Swoje zadania zawodowe wykonuje w macierzystym zakładzie lub oferuje usługi cateringowe. Przestrzega zasad racjonalnego żywienia. Stosuje nowe trendy w żywieniu, stale się kształci. Jest otwarty na nowości i kreatywny w działaniu poprzez nowoczesne dekoracje potraw, aranżację stołów i sal.

Absolwent tego kierunku może podejmować pracę:

- we wszelkiego rodzaju podmiotach gospodarczych zajmujących się prowadzeniem działalności gastronomicznej (hotele, restauracje, kawiarnie, bary, pensjonaty, promy, statki pasażerskie),
- na stanowisku menadżera gastronomii w obiektach hotelowych obiektach zbiorowego żywienia,
- w instytucjach zajmujących się obrotem żywnością, w instytucjach zajmujących się upowszechnianiem wiedzy o żywności, w organizacjach ochrony konsumenta oraz obiektach zbiorowego zakwaterowania.

Dzięki zdobytej wiedzy uczniowie stają się nie tylko specjalistami w zakresie żywienia, ale przygotowani są także do prowadzenia własnej działalności gospodarczej w zakresie świadczenia usług gastronomicznych, cateringowych, hotelarskich i agroturystycznych.



ZST LIPNO
ul. Okrzei 3
87-600 LIPNO
tel. 54 287 33 21

www.zstlipno.edu.pl; sekretariat@zstlipno.edu.pl



**Kształcimy kompetencje
przyszłości !!!**

☺ **Czekamy właśnie na Ciebie** ☺
facebook.com/zstwlipnie