



1. Informacje o zawodzie

Technik żywienia i usług gastronomicznych kształtuje umiejętności związane z planowaniem i organizacją żywienia w zakładach żywienia zbiorowego i żywienia rodziny. Uczniowie uczą się urządzać zakłady gastronomiczne, gospodarstwo domowe, umiejętnie sporządzać potrawy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, estetycznego ich podania i prawidłowej obsługi konsumenta. Zdobywają umiejętności aktywnego zachowania się na rynku, prowadzenia własnej działalności gospodarczej, sporządzania biznes planu itp.

Będziesz uczyć się w nowoczesnych i doskonale wyposażonych pracowniach: technologii gastronomicznej i obsługi konsumenta; dowiesz się, jak należy się zdrowo odżywiać i jak ocenia się jakość żywności, poznasz zasady przechowywania żywności, dowiesz się jak przyrządzić potrawę i jak ją odpowiednio podać, będziesz umiał pięknie aranżować stół i potrawy na talerzu w zależności od okoliczności i rodzaju podawanych potraw, dowiesz się jak założyć i prowadzić własną działalność gospodarczą (np. restaurację, firmę cateringową) i jak być w tym lepszy od konkurencji, poznasz zasady obsługi klienta oraz organizacji przyjęć, czy imprez okolicznościowych, poznasz zasady i warunki zarządzania produkcją gastronomiczną, nauczysz się obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych w produkcji gastronomicznej, odbędziesz praktykę zawodową w nowoczesnie wyposażonych zakładach gastronomicznych.

2. Informacje dodatkowe

Uczniowie mają możliwość wzięcia udziału w spotkaniach i warsztatach kulinarnych prowadzonych przez najlepszych specjalistów w branży gastronomicznej.

Dla uczniów zamiejscowych istnieje możliwość zakwaterowania w bursie szkolnej.





PRACA KARIERA ROZWÓJ

Od roku szkolnego 2017/2018 szkoła współpracuje z Hotelem Arłamów w ramach porozumienia o współpracy, na podstawie którego Hotel objął patronatem kierunki kształcenia branży hotelarsko-gastronomicznej. Współpraca polega na umożliwieniu uczniom zdobywania praktycznych umiejętności zawodowych podczas zajęć praktycznych i praktyk zawodowych organizowanych w Hotelu.

Hotel Arłamów objął swoim patronatem konkurs pn. „Kulinarny Master Team powiatu bieszczadzkiego”, w którym udział biorą uczniowie szkół gimnazjalnych. Podczas konkursu zespoły rywalizują i doskonalą sztukę kulinarną pod okiem szefa kuchni z Hotelu Arłamów.





PRACA KARIERA ROZWÓJ

3. Kwalifikacje uzyskiwane w wyniku kształcenia

W zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych wyodrębniono 2 kwalifikacje:

1. TG.07 - Sporządzanie potraw i napojów
2. TG.16 - Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

4. Sylwetka absolwenta

Szkoła kształci specjalistów w zakresie organizacji żywienia w zakładach gastronomicznych takich jak restauracje, bary, stołówki itp., Przygotowuje do kierowania pracą podległego personelu w zakresie obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych, obsługi konsumentów oraz organizacji i technologii produkcji. Szkoła kształci absolwenta, który potrafi stosować nowoczesne metody zarządzania i finansowania działalności gospodarczej: fachowo i kompleksowo obsługiwać zleceniodawcę, organizować bale, wesela; organizować żywienie zbiorowe: bufety, stołówki, bary, kafeterie; projektować i aranżować wnętrza sal konsumpcyjnych.

5. Technik żywienia i usług gastronomicznych znajdzie zatrudnienie w:

- restauracjach,
- barach,
- kawiarniach,
- stołówkach,
- domach opieki, itp.



PRACA KARIERA ROZWÓJ

6. Baza dydaktyczna i warunki kształcenia:

Nauka odbywa się w pracowniach tematycznych, wyposażonych w multimedia (komputery, rzutniki) oraz w szkolnej pracowni gastronomicznej.

