

Kształcenie:

Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Szydłowie

Szydłów 57, 97-306 Grabica
Tel. (44) 617 14 01
www.zspszydlow.pl
zspszydlow@powiat-piotrkowski.pl

Zespół Szkół Ponadpodstawowych nr 4

ul. Henryka Sienkiewicza 10/12
97-300 Piotrków Trybunalski
tel. (44) 732 70 58
www.zsp4.piotrkow.pl
zsp4@zsp4.piotrkow.pl

Zespół Szkół Gastronomicznych

ul. Sienkiewicza 88, 90-357 Łódź
tel. (42) 636-75-44
www.zsg.ddns.net
gastronomik@zsg.elodz.edu.pl

AP Edukacja

ul. Piotrkowska 173, 90-447 Łódź
tel. (42) 633 47 51
www.apedukacja.pl
lodz.szkolenia@apedukacja.pl

**Więcej informacji
o zawodzie znajdziesz w:**

Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej: w Łodzi:

ul. Wólczańska 49, 90-608 Łódź,
Tel. (42) 66 30 255, 66 30 273

oraz Oddziałach:

w Piotrkowie Trybunalskim:

ul. Wojska Polskiego 2,
97 – 300 Piotrków Trybunalski
Tel. (44) 649 60 87

w Sieradzu:

ul. 3 Maja 7, 98 – 200 Sieradz
Tel. (43) 822 81 84, 822 81 86

w Skierniewicach:

ul. Senatorska 10, 96 – 100 Skierniewice
Tel. (46) 833 39 74, 833 36 50



Wojewódzki Urząd
Pracy w Łodzi



Technik żywienia i usług gastronomicznych

Klasyfikacja Zawodów i Specjalności 343404



<https://zs1.wielun.pl/technik-zywienia-i-uslug-gastronomicznych-2/>, dostęp 31.01.2020r.

**Wojewódzki Urząd Pracy w Łodzi
Centrum Informacji
i Planowania Kariery Zawodowej
Oddział w Piotrkowie Trybunalskim**

Technik żywienia i usług gastronomicznych to zawód, który daje wiele możliwości związanych ze zdrowym, racjonalnym żywieniem. Kształtuje umiejętności związane z planowaniem i organizacją żywienia w zakładach żywienia zbiorowego i żywienia rodziny, zarządzania zakładów gastronomicznych.

Zadania zawodowe:

- organizowanie stanowiska pracy z uwzględnieniem zasad BHP i ochrony ppoż., ochrony środowiska i ergonomii;
- sporządzanie, ekspedycja potraw i napojów;
- planowanie i ocenianie żywienia;
- organizowanie i wykonywanie usług gastronomicznych;
- przyjmowanie surowców, półproduktów w tym organizowanie procesu magazynowania i zabezpieczania przed zepsuciem;
- ocenianie surowców, półproduktów i potraw gotowych korzystając z oceny organoleptycznej;
- przeprowadzanie procesów produkcyjnych zgodnie z zasadami;
- rozróżnianie zmian pozytywnych i negatywnych zachodzące w żywności podczas przechowywania obróbki wstępnej i cieplnej;
- kontrolowanie etapów procesu technologicznego;
- opracowywanie nowych receptur na potrawy i napoje oraz wdrażanie ich do produkcji;

- stosowanie systemów zapewniających jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności;
- posługiwanie się nowoczesnymi technologiami, urządzeniami, które ułatwiają realizację zadań zawodowych;
- planowanie i ocenianie jadłospisów;
- obliczanie wartości odżywczej i energetycznej potraw, posiłków;
- układanie menu codziennego, okolicznościowego i na przyjęcia;
- organizowanie procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym;
- sporządzanie i przedstawianie oferty usług gastronomicznych.

Warunki podjęcia pracy w zawodzie:

Zawód technika żywienia i usług gastronomicznych może wykonywać osoba, która ukończyła szkołę średnią zawodową w tym kierunku. Zdobyte kwalifikacje w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych mogą być podwyższane poprzez kontynuację nauki w szkołach wyższych na kierunku technologia żywności i żywienia człowieka oraz innych kierunkach pokrewnych.

Wymagania psychofizyczne:

- dobry stan zdrowia
- dobry zmysł smaku oraz powonienia
- zdolności manualne
- dobra koordynacja wzrokowo-ruchowa
- umiejętność współpracy w grupie
- wysoka kultura osobista i poczucie estetyki

- poczucie odpowiedzialności
- kreatywność
- umiejętność radzenia sobie ze stresem
- umiejętność pracy pod presją czasu
- zdolności organizacyjne

Przeciwwskazania do wykonywania zawodu:

Bezwzględny przeciwwskazaniem do podjęcia nauki w tym zawodzie są: nosicielstwo jakichkolwiek chorób zakaźnych i pasożytniczych, płaskostopie i skrzywienie kręgosłupa, przewlekłe choroby skóry (szczególnie rąk) i układu nerwowego, alergie pokarmowe, zaburzenia bądź utrata zmysłu smaku, choroby płuc i przewodu pokarmowego oraz zaburzenia psychiczne.

Możliwości i szanse zatrudnienia:

Technik żywienia i usług gastronomicznych może samodzielnie prowadzić własną działalność gospodarczą oraz podejmować pracę w:

- zakładach zbiorowego wyżywienia
- hotelach
- restauracjach, kawiarniach, barach szybkiej obsługi
- pensjonatach, domach wczasowych, promach
- instytucjach zajmujących się obrotem żywnością
- organizacjach ochrony konsumenta oraz obiektach zbiorowego zakwaterowania.