

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 3 Łowicz
Technik organizacji usług gastronomicznych – 4-lata
ul. Powstańców 1863 r. nr 12d, 99-400 Łowicz
tel/fax: 46/837 05 87
e-mail: sekretariat@zsp3.lowicz.pl, www.zsp3.lowicz.pl

Zespół Szkół Nr 1 Wieluń, Technikum – 4-letnie,
ul. Wojska Polskiego 32, 98-300 Wieluń
tel. 43/ 843 35 56
e-mail: zs1@zs1.ehost.pl, www.zs1.ehost.pl

AP Edukacja

ul. Piotrkowska 132 lok.5, 90-062 Łódź
tel. 42/ 633 47 51, 633 41 94, fax 633 47 56
tel. kom. 515 177 102
lodz@apedukacja.pl, <http://www.apedukacja.pl/>
Kształcenie w ramach KKZ - Kwalifikacyjnych Kursów Zawodowych; Zawód: Technik żywienia i usług gastronomicznych 343404
AP Edukacja w Łodzi Kontakt w sprawie szkoleń :
Monika Stanisławska, tel: 797 011 690
email: lodz.szkozenia@apedukacja.pl

Szkoła Policealna GoWork.pl, Roczna Szkoła Policealna ul. Gdańska 90 , 90-508 Łódź
Tel. 42/ 636 50 90, Kom: 797-898-769
e-mail szkola.lodz@gowork.pl,
<http://www.szkoala.gowork.pl>

Studium VIP w Łodzi
Dwuletnia Policealna Szkoła
Zawód: Technik organizacji usług gastronomicznych
ul. Piotrkowska 94, V piętro, tel. 42/ 631 19 91
e-mail: sekretariat@studiumvip.pl , www.studiumvip.pl

Zakład Doskonalenia Zawodowego - Policealna Szkoła Zawodowa dla Dorosłych, 2 lata
Zawód: Technik organizacji usług gastronomicznych
ul Pawlikowskiego 5, 97-300 Piotrków Tryb
tel./fax 44/ 648 63 82, 44/ 646 51 07; 0502 393 942
e-mail: zdzpiotrkowszkoły@op.pl
<http://www.zdz-piotrkow.edu.pl/zdz/policealna.htm>

**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, 42/ 66 30 273

oraz oddziałach:

w Piotrkowie Trybunalskim:
ul. Starowarszawska 4, 97 - 300 Piotrków Tryb.
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. Jagiellońska 28, 96 - 100 Skierniewice
Tel. 46/ 833 39 74, 833 36 50



Wojewódzki Urząd
Pracy w Łodzi



Organizator usług cateringowych

Klasyfikacja Zawodów i Specjalności: (343401)



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

Łódź 2013

Catering jest sztuką, łączącą precyzyjną organizację, wykwinną kuchnię, urodę potraw i jakość obsługi, składające się na wyjątkowy, gastronomiczny spektakl.

Organizator usług cateringowych projektuje menu, tworzy potrawy, planuje, organizuje i nadzoruje przygotowanie posiłków i obsługę konsumentów w restauracjach i innych miejscach żywienia zbiorowego lub w ramach świadczenia usług cateringowych, np.: podczas przyjęć czy imprez okolicznościowych organizowanych zarówno w zakładach gastronomicznych, jak i w warunkach nietypowych, np.: w plenerze.

Zadania zawodowe

- organizacja usługi cateringowej zgodnie z zasadami i przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, bezpieczeństwa żywności, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.
- organizacja obsługi gastronomicznej imprez poza miejscem pracy tzw. „outside catering” (*imprezy wyjazdowe*);
- określanie zasobów niezbędnych do wykonania usługi cateringowej;
- określanie ceny usługi na podstawie kalkulacji kosztów;
- współpraca z innymi działami przedsiębiorstwa zaangażowanymi w wykonanie usługi cateringowej, np.: produkcja żywności, transport, obsługa sali, w zakresie niezbędnym do profesjonalnego wykonania tej usługi,
- nadzorowanie wykonania usługi cateringowej.

Warunki podjęcia pracy w zawodzie

Wykształcenie, jakim powinna legitymować się osoba ubiegająca się o pracę w zawodzie organizatora usług cateringowych, jest wykształcenie średnie techniczne. Preferowani są kandydaci posiadający zawód wyuczony: Technik organizacji usług gastronomicznych/ Technik żywienia i usług gastronomicznych z praktyką zawodową, zakończony egzaminem potwierdzającym kwalifikacje

zawodowe. Wiedzę z tego zakresu można zdobyć także w szkołach policealnych i w ramach Kwalifikacyjnych Kursów Zawodowych (KKZ).

Wymagania psychofizyczne

W związku z wykonywanymi zadaniami cechą jaką powinna odznaczać się osoba chcąca wykonywać ten zawód jest odporność na zmęczenie – wywołane pracą w szybkim tempie i z różnymi często bardzo wybrednymi klientami. Inne ważne cechy to:

- dobra pamięć,
- koordynacja wzrokowo-ruchowa,
- wrażliwość węchowa, czucie smakowe,
- percepcja kształtów,
- koncentracja uwagi,
- szybkie tempo pracy,
- umiejętność przestawiania się z jednej czynności na drugą,
- spostrzegawczość, refleks, inicjatywa
- wyobraźnia i myślenie twórcze,
- wysoka kultura osobista, kultura pracy,
- przestrzeganie norm i przepisów technologicznych,
- odpowiedzialność za zdrowie konsumentów,
- kultura osobista i komunikatywność
- zdolność nawiązywania kontaktów z klientami,
- zainteresowania ekonomiczne i kulinarne,
- gospodarność,

Specyfika pracy wymaga od kandydatów uzdolnień administracyjnych, rachunkowych i organizacyjnych.

Przeciwwskazania do wykonywania zawodu

W zawodzie organizator usług cateringowych nie ma możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych oraz istnieją następujące przeciwwskazania zdrowotne do wykonywania tego zawodu: słaba koordynacja i niska wytrzymałość fizyczna, wady wzroku nieskorygowane szklami optycznym, brak widzenia obuocznego i zaburzenia widzenia barw, niedosłuch, choroby uszu, zaburzenia równowagi, omdlenia, zawroty głowy, zaburzenia układów: nerwowego, krążenia, wady serca, kostno-stawowego i ruchu, ograniczenia sprawności rąk,

cukrzyca, zaburzenia zmysłu smaku, węchu i dotyku, zaburzenia psychiczne, uzależnienia, wady wymowy oraz nosicielstwo chorób zakaźnych.

Możliwości i szanse zatrudnienia

- firmy cateringowe,
- własna działalność gastronomiczna, zajmująca się organizacją dużych przyjęć dla firm oraz imprez okolicznościowych dla osób prywatnych,
- placówki gastronomiczne świadczące usługi gastronomiczne i cateringowe (restauracje, bary);
- placówki żywienia zbiorowego (hotele, domy wypoczynkowe, sanatoria, pensjonaty, szpitale, szkoły), a także promy i statki.

Płace

Wynagrodzenie organizatora usług cateringowych uzależnione jest od miejsca zatrudnienia, jego umiejętności, posiadanych kwalifikacji i zdobytego rozgłosu. W Polsce przedstawiciel tego zawodu zarabia ok. 3200 PLN brutto (<http://www.moja-pensja.pl/zarobki/234,ile-zarabia-Organizator-us%C5%82ug-kateringowych>, dostępne na 18.10.2013r.) Młody pracownik obsługujący imprezę okolicznościową może otrzymać 8-10 zł. za godzinę. Prowadząc własną firmę cateringową można liczyć na zarobki w granicach kilku tysięcy złotych.

Kształcenie

Szkoły kształcące w zawodzie:

Technik żywienia i usług gastronomicznych – 4 lata

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 4

ul. Sienkiewicza 88, 90-357 Łódź

tel.: 42/ 636 75 44

e-mail: gastronomik@gastronomik.neostrada.pl

<http://www.gastronomik.neostrada.pl>

Zespół Szkół Nr 1 Bratoszewice

Technikum Organizacji Usług Gastronomicznych

Pl. Staszica 14, 95-011 Bratoszewice

tel. 42/ 719 89 83

e-mail: zs1bratoszewice@szkoly.lodz.pl

www.zs1bratoszewice.pl