

# TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

**Technik żywienia i usług gastronomicznych** w ramach swoich zadań organizuje i prowadzi produkcję w zakładach gastronomicznych. Sporządza plan produkcji, kalkulację oraz produkcję wszystkich potraw i posiłków. Dokonuje oceny jakości produktów, wyrobów gotowych, potraw i napojów pod kątem ich zgodności z przepisami kulinarnymi. Organizuje i nadzoruje obsługę konsumentów, pracę magazynu oraz pracę w dziale produkcyjnym. Rozlicza produkcję zakładu gastronomicznego oraz obsługuje maszyny i urządzenia gastronomiczne.

Ponad to do jego zadań należy opracowywanie nowych receptur na potrawy i napoje, planowanie i ocenianie jadłospisów, obliczanie wartości odżywczej i energetycznej potraw i posiłków. Układa również menu codzienne, okolicznościowe i na przyjęcia, stosując nowoczesne trendy zarówno w żywieniu, jak i dekoracji potraw, aranżacji stołów i sal. Miejscem pracy technika żywienia i usług gastronomicznych są zakłady gastronomiczne typu zamkniętego i otwartego.



**ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH W KONIECPOLU**

# DLACZEGO WARTO PODJĄĆ NAUKĘ W ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH W ZSP W KONIECPOLU?

- Uczysz się w nowoczesnej, bezpiecznej i przyjaznej szkole, przystosowanej do potrzeb osób z niepełnosprawnościami
- Uczysz się w systemie jednozmianowym (zajęcia w godzinach od 8<sup>00</sup> do 14<sup>05</sup>)
- Możesz uczestniczyć w bezpłatnych kursach i szkoleniach realizowanych w ramach projektów unijnych m.in. „kurs baristyczny”, „kurs carvingui”
- Organizujemy dla Ciebie praktyki zawodowe
- Zdobywasz wiedzę teoretyczną i praktyczne umiejętności zawodowe
- Możesz uczestniczyć w atrakcyjnych wycieczkach przedmiotowych i warsztatach tematycznych z przedsiębiorcami
- Zajęcia praktyczne odbywają się w doskonale wyposażonych pracowniach
- Możesz korzystać z sali konferencyjno-kinowej
- Uzyskujesz atrakcyjne kwalifikacje i perspektywę dobrze płatnej pracy

**ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH W KONIECPOLU**

# CO TRZEBA ZROBIĆ, ŻEBY STAĆ SIĘ UCZNIEM ZSP W KONIECPOLU W ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH?

- Złóż wniosek o przyjęcie do szkoły wraz z wymaganymi dokumentami
- Uzupełnij wniosek o przyjęcie do szkoły o świadectwo ukończenia szkoły i zaświadczenie o wynikach egzaminu zewnętrznego
- Sprawdź czy zostałeś/-aś zakwalifikowany/-a do szkoły
- Pobierz w szkole prowadzącej kształcenie zawodowe skierowanie na badania lekarskie
- Potwierdź wspólnie z rodzicami/ opiekunami prawnymi chęć woli przyjęcia do szkoły, przedkładając oryginał świadectwa i oryginał zaświadczenia o wynikach egzaminu zewnętrznego
- Sprawdź listy przyjętych do szkoły
- Śledź na bieżąco naszą stronę internetową [www.zszkol.pl](http://www.zszkol.pl)