



Technik żywienia i usług gastronomicznych jest nowym i bardzo atrakcyjnym zawodem na rynku pracy w Polsce, a także w krajach Unii Europejskiej.

W związku z dużą ilością absolwentów tego kierunku, pracujących w Europie i poza Europą, należy podczas kształcenia ucznia w technikum przygotować go do pracy w nowoczesnych warunkach, zaznajomić z nowymi technologiami i trendami żywieniowymi. W ostatnich latach wzrasta liczba lokali gastronomicznych, a liczba klientów, którzy deklarują, że w ciągu ostatnich 12 miesięcy je

odwiedzili ciągle rośnie. Z deklaracji konsumentów wynika, iż wychodzenie z przyjaciółmi jest nadal najczęstszym powodem do odwiedzania lokali gastronomicznych. Jednak równie często konsumenci odwiedzają je spontanicznie, bez szczególnej okazji i wizyty takie stają się coraz bardziej popularne. Oznacza to, że kolejne lata będą przynosić powstawanie nowych restauracji, kawiarni, barów, hoteli, pensjonatów czy sieci lokali szybkiej obsługi. Te wszystkie miejsca to obszary pracy dla technika żywienia i usług gastronomicznych.

Technik żywienia i usług gastronomicznych potrafi:

- sporządzać receptury i kalkulację potraw i napojów,
- sporządzać rozchody magazynowe surowców i kosztorysy usług gastronomicznych,
- stosować sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową oraz urządzenia do przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym,
- stosować systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,
- kontrolować procesy w produkcji gastronomicznej i je dokumentować,
- dokonywać oceny towaroznawczej/organoleptycznej żywności i rozróżniać metody jej utrwalania,
- dobierać i stosować maszyny, urządzenia i drobny sprzęt do procesów technologicznych w gastronomii,
- planować jadłospisy zgodnie z zasadami zdrowego i racjonalnego żywienia,
- określać przemiany składników odżywczych, zachodzących w organizmie człowieka,
- stosować nowoczesne techniki i metody kulinarne w sporządzaniu potraw dietetycznych i alternatywnego sposobu żywienia,
- planować produkcję gastronomiczną i obliczać zapotrzebowanie na surowce i półprodukty,
- sporządzać rozliczenia finansowe produkcji i sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych,
- sporządzać karty menu z uwzględnieniem informacji dotyczących wartości odżywczej potraw, alergenów i cen,
- zastosować i oceniać działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych,
- stosować w pracy zasady kultury i etyki oraz komunikacji interpersonalnej,
- wykazać się kreatywnością w działaniach i otwartością na wiedzę zawodową,
- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz wymagań ergonomii,

- udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w sytuacjach zagrożenia zdrowia i życia,
- organizować i udoskonalać pracę zespołu oraz wykorzystywać programy komputerowe w realizacji zadań.