

**TECHNIKUM**

**Zawód: technik żywienia i usług gastronomicznych**

1. **Uczeń kształcący się w tym zawodzie zdobędzie wiedzę i umiejętności:**

****- oceny jakości żywności oraz sposobów jej przechowywania,

- sporządzania i ekspedycji potraw i napojów,

- żywienia człowieka oraz organizacji imprez okolicznościowych i cateringu,

- organizowania produkcji gastronomicznej,

- obsługi konsumenta w różnego rodzaju zakładach żywienia zbiorowego,

- wyposażania zakładów gastronomicznych oraz gospodarstw domowych,

- dobierania maszyn, urządzeń oraz surowców do określonej produkcji,

- posługiwania się językiem obcym w tym zawodzie,

- zarządzania firmą gastronomiczną.

1. **Kształcenie zawodowe uczeń będzie mógł realizować :**

- w nowoczesnych pracowniach żywienia wyposażonych w profesjonalne urządzenia gastronomiczne,

- w zakładach żywienia zbiorowego (np. bary, kawiarnie, restauracje itp.),

- w czasie praktyk zawodowych odbywających się w restauracjach, hotelach oraz barach,

- na stanowisku technologa, który opracowuje nowe receptury i wprowadza je do produkcji,

- na stanowisku laboranta, który bada organoleptycznie surowce, półprodukty, dodatki na każdym etapie produkcji oraz każdą partię gotowego wyrobu.

1. **Absolwent tego kierunku po ukończeniu szkoły zdobędzie następujące korzyści:**

- wykształcenie średnie oraz zawód technika żywienia i usług gastronomicznych,

- możliwość założenia własnej działalności gospodarczej związanej z żywieniem i usługami gastronomicznymi,

- zatrudnienie na różnych stanowiskach pracy w zakładach gastronomicznych,

- możliwość rozpoczęcia nauki o żywieniu na uczelniach wyższych,

**- możliwość uzyskania kwalifikacji w innych zawodach w ramach kursów kwalifikacyjnych CKU w naszej placówce.**