

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Technik żywienia i usług gastronomicznych posiada te same umiejętności, które potrzebne są w pracy kucharza – sporządza potrawy i napoje – i organizatora usług gastronomicznych. Wykonuje zadania związane z planowaniem, organizowaniem i ocenianiem żywienia. Planuje i ocenia jadłospisy. Oblicza wartość odżywczą i energetyczną potraw, posiłków. Układa menu codzienne, okolicznościowe i na przyjęcia. Posługuje się nowoczesnymi technologiami, urządzeniami, które ułatwiają realizację zadań zawodowych, korzysta z programów komputerowych, które ułatwiają planowanie i rozliczanie działalności zakładu. Przedstawia ofertę usług gastronomicznych. Jest otwarty na nowości i kreatywny w działaniu – śledzi aktualne tendencje w dekoracji potraw, aranżacji stołów i sal.

PERSPEKTYWY PRACY:

- szef kuchni,
- manager zakładu gastronomicznego,
- organizator imprez okolicznościowych,
- mistrz sztuki kulinarnej,
- koordynator ślubny,
- pracownik firmy cateringowej,
- doradca w zakresie prawidłowego żywienia,
- organizator usług cateringowych,
- pracownik ruchomej bazy gastronomicznej: lotniczej, morskiej, kolejowej.

