PREZENTACJA ZAWODU TECHNIK ŻYWIENIA

Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Chełmży

PRACOWNIA GASTRONOMICZNA

PRACOWNIA OBSŁUGI KONSUMENTA

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

- KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE
- HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań
- HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

- OPIS ZAWODU
- Technik żywienia i usług gastronomicznych to nowy i bardzo atrakcyjny zawód stworzony dla wszystkich, którzy są zainteresowani możliwością rozwoju pasji kulinarnych poprzez kreowanie nowych smaków i zapachów potraw i deserów. Uczy kreatywnego sporządzania potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, estetycznego ich podania i prawidłowej obsługi konsumenta. Ważnym aspektem tego zawodu jest umiejętność planowania i oceny sposobu żywienia.

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

KSZTAŁCONE UMIEJĘTNOŚCI

Technik żywienia i usług gastronomicznych potrafi:

- sporządzać receptury i kalkulację potraw i napojów;
- stosować sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową oraz urządzenia do przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym;
- kontrolować procesy w produkcji gastronomicznej i je dokumentować;
- 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.

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

- MOŻLIWOŚCI ZATRUDNIENIA

Absolwent szkoły może znaleźć zatrudnienie we wszystkich typach zakładów gastronomicznych: restauracjach, barach, kawiarniach, stołówkach, domach opieki, pensjonatach, firmach cateringowych itp. jako manager zakładu gastronomicznego, organizator imprez okolicznościowych, mistrz sztuki kulinarnej, doradca w zakresie prawidłowego żywienia i dietetyki oraz prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie szeroko pojętej gastronomii i obsługi konsumenta.

KUCHARZ

- KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE
- HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

- OPIS ZAWODU

Podstawowymi zadaniami kucharza są produkcja oraz ekspedycja potraw i napojów. Kucharz sporządza różne potrawy z surowców roślinnych i zwierzęcych, wyroby ciastkarskie, desery oraz napoje z zastosowaniem narzędzi, maszyn i urządzeń w zakładach gastronomicznych. Wykonując swoje zadania zawodowe, dba o jakość sporządzanych potraw i napojów, Przestrzega także zasad racjonalnego żywienia. Ponadto jest on w pełni zaangażowany w organizację przyjęć, bankietów i imprez okolicznościowych. Zawód ten przynosi prestiż i wysokie zarobki.

KUCHARZ

- KSZTAŁCONE UMIEJĘTNOŚCI
- Kucharz potrafi:
- przechowywać żywność w warunkach zapewniających jej trwałość i identyfikować zmiany zachodzące w magazynowanej żywności;
- dokonać oceny towaroznawczej/organoleptycznej surowców, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych w gastronomii, dobierać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt stosowany w gastronomii;
- planować proces technologiczny sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturami;
- przygotować i wykończyć potrawy, napoje i desery, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego;
- przestrzegać procedur zarządzania jakością;
- klasyfikować i określać rolę składników pokarmowych zawartych w żywności;
- planować i modyfikować jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia;
- serwować potrawy i napoje, dobierając zastawę stołową, sprzęt i urządzenia.
- Ponadto nabywa umiejętności w posługiwaniu się językami obcymi, dbałości o detale, wielozadaniowości, kontaktów interpersonalnych i odpowiedzialności.
- Organizacja specjalistycznych kursów pozwala naszym uczniom zdobyć dodatkowe umiejętności oraz wykazać się własną kreatywnością i kunsztem .

KUCHARZ

- MOŻLIWOŚCI ZATRUDNIENIA
- Miejscem pracy kucharza są zakłady gastronomiczne typu otwartego i zamkniętego, w tym restauracje hotelowe, gastronomia sieciowa, firmy cateringowe oraz przedsiębiorstwa zajmujące się przygotowywaniem, produkcją wyrobów i półproduktów kulinarnych.

Wyniki egzaminu zawodowego w branży gastronomicznej w ZSP w Chełmży

- Technik żywienia i usług gastronomicznych
- Egzamin teoretyczny 89%
- Egzamin praktyczny 96%

- Kucharz
- Egzamin teoretyczny 89%
- Egzamin praktyczny 100%

NASZE DZIAŁANIA

- Dary Jesieni
- Mikołajki
- Akademia Zdrowia

ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADP
w CHEŁMŻ
Liceum Ogólnokszt

ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADPODSTAWOWYCH W CHEŁMŻY

Dlaczego nasza szkoła?

- dogodna lokalizacja
- bogata historia
- wielowiekowe tradycje
- wspólne pasje
- łączymy zabawę z edukacją
- szansa na rozwój

Dlaczego ten kierunek?

- wysoki poziom kształcenia
- konkursy i olimpiady branżowe
- świetnie wyposażone pracownie
- kursy poszerzające kwalifikacje zawodowe
- możliwość brania udziału w płatnych stażach
- wykwalifikowana i przyjazna kadra pedagogiczna
- programy Erasumus+, powiatowi zawodowcy, „Prymusi Zawodu Kujaw i Pomorza II”

ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADPODSTAWOWYCH W CHEŁMŻY

TECHNIKUM ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH / KUCHARZ

#zspchełmża #gastronomia #kucharze #gotowanie #edukacja #zdolnizdalnie

Postaw na swoją przyszłość, wybierz technikum żywienia i usług gastronomicznych/kucharz w ZSP w Chełmży

Dlaczego nasza szkoła?

dogodna lokalizacja

bogata historia

wielowiekowe tradycje

wspólne pasje

łączymy zabawę z edukacją

szansa na rozwój

Dlaczego ten kierunek?

wysoki poziom kształcenia

konkursy i olimpiady branżowe

świetnie wyposażone pracowanie

kursy poszerzające kwalifikacje zawodowe

możliwość brania udziału w płatnych stażach

wykwalifikowana i przyjazna kadra pedagogiczna

programy Erasmus+, powiatowi zawodowcy, „Prymusi Kujaw i Pomorza II”

ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADPODSTAWOWYCH
Generała Józefa Hallera 23,
87-140 Chełmża
Telefon: 56 675 24 19
https://zsp-chelmza.pl/news.php