

## **KUCHARZ**

## **TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

**Kwalifikacja: HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań ( Kucharz)**

**Kwalifikacja: HGT.12 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych  
(Technik żywienia i usług gastronomicznych)**

Okres kształcenia:

HGT.02 – 1,5 roku (podbudowa: zasadnicza szkoła zawodowa)

HGT.12 – 6 miesięcy (podbudowa: szkoła średnia) \*warunek: ukończony kurs HGT.02

Tryb nauczania:

System zaoczny ( zajęcia odbywają się w soboty i niedziele; 2-3 weekendy w m-cu )

Wymagania:

- ukończone 18 lat

- wykształcenie zawodowe/średnie

**Dokumenty:**

- podanie + klauzula

- świadectwo szkoły zawodowej/ średniej

- 1 zdjęcie

- zaświadczenie lekarskie ( skierowanie na druku szkolnym)

- 200 zł wpisowe

- Po ukończeniu kursu Absolwent otrzymuje zaświadczenie.
- Kurs kończy się egzaminem zawodowym organizowanym przez Okręgową Komisję Egzaminacyjną w Warszawie. Pozytywny wynik egzaminu uprawnia do otrzymania dyplomu:
  - Absolwent kursu HGT.02 otrzymuje dyplom kucharza

- Absolwent kursu HGT.12 otrzymuje dyplom technika żywienia i usług gastronomicznych

### Opis zawodu:

Technik żywienia i usług gastronomicznych jest przygotowany do sporządzania potraw i napojów. Posiada te same umiejętności, które potrzebne są w pracy kucharza. Wykonuje zadania zawodowe związane z planowaniem i ocenianiem żywienia, organizowaniem i wykonywaniem usług. W czasie swojej pracy przyjmuje surowce, półprodukty, organizuje proces magazynowania i zabezpieczania przed zepsuciem. Ocenia surowce, półprodukty i potrawy gotowe korzystając z oceny organoleptycznej. Przeprowadza obróbkę wstępną i cieplną zgodnie z zasadami. Rozróżnia zmiany pozytywne i negatywne zachodzące w żywności podczas przechowywania, obróbki wstępnej i cieplnej. Kontroluje etapy procesu technologicznego poprzez racjonalną gospodarkę surowcami i przestrzega zasad gospodarki odpadkami. Opracowuje nowe receptury na potrawy i napoje, wdraża je do produkcji. W swoich działaniach stosuje systemy zapewniające jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności. Posługuje się nowoczesnym sprzętem i urządzeniami, które ułatwiają realizację zadań zawodowych. Planuje i ocenia jadłospisy. Oblicza wartość odżywczą i energetyczną potraw, posiłków. Układa menu codzienne, okolicznościowe i na przyjęcia. Organizuje proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym. Korzysta z programów komputerowych, które ułatwiają planowanie i rozliczanie działalności zakładu. Przedstawia ofertę usług gastronomicznych. Swoje zadania zawodowe wykonuje w macierzystym zakładzie lub oferuje usługi cateringowe. Przestrzega zasad racjonalnego żywienia. Stosuje nowe trendy w żywieniu, stale się kształci. Jest otwarty na nowości i kreatywny w działaniu poprzez nowoczesne dekoracje potraw, aranżację stołów i sal. Potrafi pracować pod presją czasu, współpracować w zespole i zarządzać zasobami ludzkimi. Miejscem pracy technika żywienia i usług gastronomicznych są zakłady gastronomiczne typu zamkniętego i otwartego. Może również prowadzić własną działalność gospodarczą.