



TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Symbol cyfrowy zawodu: **343404** Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji: **IV**

Opis zawodu

Technik żywienia i usług gastronomicznych to wszechstronny specjalista, który łączy kunszt kulinarny z umiejętnościami menedżerskimi. Jest odpowiedzialny nie tylko za sporządzanie potraw, ale przede wszystkim za planowanie i organizację żywienia w zakładach gastronomicznych. Zajmuje się układaniem jadłospisów (również dietetycznych), nadzorowaniem procesów technologicznych, zarządzaniem jakością żywności oraz profesjonalną obsługą konsumenta. To zawód dla osób, które chcą kreować nowoczesne usługi gastronomiczne i zarządzać zespołami w branży hospitality.

Główne zadania i czynności zawodowe

- **Przygotowanie dań:** Profesjonalna obróbka produktów oraz sporządzanie dań zimnych, gorących i deserów.
- **Planowanie żywienia:** Opracowywanie jadłospisów z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia oraz alternatywnych diet.
- **Organizacja usług:** Planowanie i koordynowanie usług gastronomicznych, w tym przyjęć okolicznościowych i cateringu.
- **Zarządzanie jakością:** Ocena jakości surowców i gotowych potraw oraz nadzór nad warunkami przechowywania żywności.
- **Obsługa klienta:** Stosowanie technik sprzedaży i profesjonalna obsługa gościa w zakładzie gastronomicznym.

Ścieżki edukacyjne i kwalifikacje

Zawód technika żywienia i usług gastronomicznych wymaga zdobycia dwóch kwalifikacji:

1. **HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań.**
2. **HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.**

Dostępne drogi uzyskania zawodu:

- **Technikum:** 5-letni cykl nauki kończący się egzaminami zawodowymi i maturą.
- **Branżowa szkoła II stopnia:** 2-letnia szkoła dla absolwentów branżowej szkoły I stopnia (np. w zawodzie Kucharz).
- **Kwalifikacyjne Kursy Zawodowe (KKZ):** Możliwość zdobycia obu kwalifikacji przez osoby dorosłe posiadające wykształcenie średnie.

Wymagania i predyspozycje

- **Zmysł smaku i estetyki:** Niezbędny do tworzenia dań i ich atrakcyjnej prezentacji.
- **Zdolności organizacyjne:** Umiejętność zarządzania czasem, personelem i logistyką w kuchni oraz na sali.
- **Wyobraźnia i kreatywność:** Kluczowe przy tworzeniu nowych receptur i ofert gastronomicznych.
- **Odpowiedzialność:** Świadomość wpływu jakości żywienia na zdrowie konsumentów.
- **Komunikatywność i kultura osobista:** Ważne w relacjach z gośćmi oraz w zarządzaniu zespołem.

Warunki pracy

- **Miejsce pracy:** Restauracje, hotele, firmy cateringowe, kawiarnie, pensjonaty, a także stołówki w szkołach, szpitalach czy sanatoriach.
- **Charakter pracy:** Praca dynamiczna, łącząca zadania produkcyjne (kuchnia) z administracyjno-biurowymi (biuro menedżera). Często wiąże się z pracą w systemie zmianowym, w weekendy i święta.
- **Narzędzia:** Nowoczesne urządzenia gastronomiczne, oprogramowanie do zarządzania restauracją i magazynem, profesjonalny sprzęt do ekspedycji potraw.

Perspektywy zatrudnienia

- **Szef kuchni lub kucharz:** W prestiżowych restauracjach i hotelach.
- **Menedżer gastronomii:** Odpowiedzialny za zarządzanie całym lokalem lub siecią gastronomiczną.
- **Organizator usług cateringowych:** W firmach specjalizujących się w obsłudze eventów i dietach pudełkowych.
- **Specjalista ds. żywienia:** W placówkach zbiorowego żywienia (np. sanatoria, domy opieki).