

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji (PRK): CZWARTY



Foto: © gooduz - fotolia.com

KWALIFIKACJE

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Kształcenie w zawodzie **TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH** odbywa się:

- w pięcioletnim technikum;
- w dwuletniej branżowej szkole II stopnia dla absolwentów trzyletniej branżowej szkoły pierwszego stopnia;
- na kwalifikacyjnych kursach zawodowych.

GŁÓWNE ZADANIA I CZYNNOCI ZAWODOWE

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych:

w zakresie kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań:

- a) oceniania jakości produktów,
- b) przechowywania żywności,
- c) obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy,
- d) obsługi sprzętu gastronomicznego,
- e) przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów,
- f) wydawania dań;

i

w zakresie kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych:

- a) oceniania jakości żywności,
- b) planowania żywienia z uwzględnieniem alternatywnego sposobu żywienia,
- c) organizowania żywienia w produkcji gastronomicznej,
- d) wykonywania usług gastronomicznych,
- e) ekspedycji potraw i napojów.