gastronomia

Treść

ZAWODY GASTRONOMICZNE W NASZEJ SZKOLE

Kształcimy w zawodach

- Cukiernik
- Technik Usług Kelnerskich
- Kelner (szkoła Branżowa I stopnia)
- Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych
- Kucharz
- Wielozawodowa (Piekarz, Przetwórca mięsa i inne)

PONIŻEJ W SKRÓCIE OPISANE ZAWODY

Zawód: CUKIERNIK

Kształcenie w zawodzie cukiernik odbywa się w Branżowej Szkole I stopnia przez 3 lata po 8-klasowej szkole podstawowej oraz w ramach Kwalifikacyjnych Kursów Zawodowych.

Praca cukiernika polega przede wszystkim na produkcji:

wszelkiego rodzaju ciast, ciastek, tortów, deserów, cukierków, pieczywa cukierniczego, lodów i elementów dekoracyjnych, które poza walorami smakowymi powinny również posiadać walory wizualne.

Cukiernik dba o swoje miejsce pracy oraz materiały z jakimi pracuje - do jego obowiązków należy nadzór nad zaopatrzeniem oraz wybór najlepszych jakościowo surowców i należyte ich przechowywanie, a także dbałość o urządzenia i narzędzia pracy oraz jakość wyrobów gotowych.

Ponadto cukiernik musi znać dokładne proporcje tworzenia wyrobów cukierniczych oraz powinien umieć stosować różnorodne przepisy, dopasowane do okazji i wymagań klientów, stąd ważna jest umiejętność modyfikowania i dostosowywania ich do różnych okoliczności. Istotne są również zdolności plastyczne i manualne, niezbędne przy dekorowaniu tworzonych ciast, tortów i deserów.

Dobry cukiernik umie również realizować swoje autorskie pomysły, dlatego jest to zawód dla ludzi kreatywnych, z wyobraźnią oraz posiadających umiejętność współpracy w zespole.

Zawód ten jest poszukiwany na rynku pracy zarówno krajowym jak i Europejskim.

Zawód: Technik Usług Kelnerskich

Zawód ten łączy w sobie elementy pracy indywidualnej i zespołowej. Technik usług kelnerskich samodzielnie obsługuje gości, zgodnie z potrzebami gości.

Potrzebę kształcenia w tym zawodzie uzasadnia wciąż wzrastająca się liczba hoteli różnych placówek gastronomicznych, włączając tradycyjne restauracje i kawiarnie, cafeterie różnego rodzaju bary, placówki typu café shop, puby, kluby nocne, rotisserie, brasserie i sale bankietowe.

Dodatkowym atutem tego zawodu jest praca w ciągłym kontakcie z ludźmi. Pozwala to rozwijać u kelnera różne umiejętności, poznawać zwyczaje, kulturę różnych narodów, pogłębiać umiejętności językowe. To wszystko ułatwia przeniesienie się na rynek pracy za granicą.

Absolwent może podjąc naukę na uczelni wyższej w formie studiów licencjackich i magisterskich, jak również kontynuować naukę w formie kursu kwalifikacyjnego i uzyskać nowe kwalifikacje zawodowe lub podjąć naukę w szkole policealnej i zdobyć nowy zawód.

Zawód: Kelner (szkoła Branżowa I stopnia)

Absolwent może podejmować pracę: w restauracjach, kawiarniach, pubach, w hotelach, pensjonatach, w dyskotekach, w firmach cateringowych, w instytucjach związanych z gastronomią, samodzielnie prowadzić działalność gospodarczą w zakresie usług gastronomicznych.

Potrzebę kształcenia w tym zawodzie uzasadnia wciąż wzrastająca się liczba hoteli różnych placówek gastronomicznych, włączając tradycyjne restauracje i kawiarnie, cafeterie różnego rodzaju bary, placówki typu café shop, puby.

Dodatkowym atutem tego zawodu jest praca
 w ciągłym kontakcie z ludźmi. To wszystko ułatwia przeniesienie się na rynek pracy za granicą

Zawód: Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie: ocenia jakość żywności, planuje żywienie z uwzględnieniem alternatywnego sposobu żywienia, organizuje żywienie w produkcji gastronomicznej, wykonuje usługi gastronomiczne, ekspediuje potrawy i napoje.

Absolwent może kontynuować naukę i doskonalić swoje umiejętności w ramach studiów licencjackich i magisterskich oraz może podjąć pracę m.in. jako szef kuchni, manager zakładu gastronomicznego, doradca w zakresie prawidłowego żywienia, organizator imprez okolicznościowych, organizator usług cateringowych.

Zawód: Kucharz

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie zawodzie kucharz powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji HGT.02.: oceniania jakości produktów, przechowywania żywności, obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy, obsługi sprzętu gastronomicznego, przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów, wydawania dań.

MOŻLIWOŚCI PODNOSZENIA KWALIFIKACJI W ZAWODZIE

Absolwenci branżowej szkoły I stopnia mogą kontynuować naukę w branżowej szkole II stopnia.

Absolwent może podejmować pracę: w różnych zakładach typu otwartego i zamkniętego (restauracje, bary, stołówki, domy wczasowe); w firmach cateringowych; kucharza na statkach i innych środkach transportu; może także samodzielnie prowadzić działalność gospodarczą.

.

Przewiń do początku