

Pracownik pomocniczy gastronomii

Treść



Kwalifikacje w zawodzie:

HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji HGT.04.:

- 1) wykonywania czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne;
- 2) realizowania prac związanych z przechowywaniem żywności;
- 3) wykonywania prac pomocniczych związanych ze sporządzaniem potraw i napojów bezalkoholowych;
- 4) wykonywania prac pomocniczych związanych z obsługą gości;
- 5) wykonywania czynności pomocniczych związanych z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych.

Uczeń w trakcie nauki zapoznaje się z następującymi zagadnieniami, zdobywając odpowiednie wiadomości i umiejętności:

HGT.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne

HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych przy sporządzaniu potraw i napojów bezalkoholowych

HGT.04.4. Sporządzanie półproduktów i potraw warzywnych, owocowych, mięsnych, ryb oraz mącznych

HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości

HGT.04.6. Język obcy zawodowy

HGT.04.7. Kompetencje personalne i społeczne

Absolwent może podejmować pracę:

- w obiektach zbiorowego żywienia tj. restauracjach, stołówkach, hotelach, ośrodkach wypoczynkowych,
- wykonuje prace pomocnicze związane z ekspedycją potraw i napojów,
- wspomaga innych pracowników zakładu gastronomicznego przy wykonywaniu rozmaitych zadań.