

## **1. INFORMACJE O ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

Technik żywienia i usług gastronomicznych posiada umiejętność:

A. w zakresie przygotowywania i wydawania dań:

- 1) oceny jakości surowca;
- 2) przechowywania żywności
- 3) przygotowania produktów i stanowiska pracy;
- 4) obsługi sprzętu gastronomicznego.
- 5) przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów;
- 6) wydawania dań;

B. w zakresie organizacji żywienia i usług gastronomicznych:

- 1) oceniania jakości żywności;
- 2) planowania żywienia z uwzględnieniem alternatywnego sposobu żywienia;
- 3) organizowania żywienia w produkcji gastronomicznej;
- 4) wykonywania usług gastronomicznych;
- 5) ekspedycji potraw i napojów.

## **2. UZASADNIENIE POTRZEBY KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

Gastronomia jest branżą usługową. Technik żywienia i usług gastronomicznych jest przygotowany do wykonywania różnych zadań zawodowych, zarówno dotyczących planowania produkcji jak i świadczenia usług żywieniowych konsumentom. Spowolnienie gospodarcze, obecne od prawie dwóch lat, odbiło się na koniunkturze w wielu segmentach rynku. Osławiony kryzys nie dotknął jednak, a nawet wzmocnił branżę usług gastronomicznych - podaje Franchising.pl. Rozwinęła się sieć lokali gastronomicznych szybkiej obsługi. Coraz więcej ludności, szczególnie w dużych miastach, ze względu na szybki styl życia korzysta z formy jedzenia poza domem. Rynek usług gastronomicznych rozwija się stale, ponieważ w Polsce w dalszym ciągu ilość zakładów jest dużo niższa niż w społeczeństwie zachodnim. Dlatego będą tworzyć się nowe miejsca pracy dla technika żywienia i usług gastronomicznych. Ludzie częściej przemieszczają się, odpoczywają i oczekują na pełną obsługę dotyczącą wyżywienia.

Pracę w gastronomii jest stosunkowo łatwo znaleźć. Ciągłe w kraju, jak i za granicą dostępne są oferty pracy.

Osoba będąca z wykształcenia technikiem żywienia i usług gastronomicznych może także prowadzić własną firmę.