

Nazwa: Technik żywienia i usług gastronomicznych

Kod: 343404

Synteza: Ocenia jakość żywności oraz jej przechowywania; sporządza oraz ekspediuje potrawy i napoje; planuje i ocenia żywienie; organizuje produkcję gastronomiczną i żywienie; planuje i realizuje usługi gastronomiczne.

Zadania zawodowe:

- sporządzanie potraw i napojów, m.in. odpowiednie przechowywanie żywności, sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów itp.;
- organizowanie żywienia i usług gastronomicznych, m.in.: planowanie i ocenianie żywienia, organizowanie produkcji żywności, planowanie i organizowanie usług gastronomicznych, wykonywanie czynności porządkowych, rozliczanie sprzętu, zastawy i bielizny stołowej po wykonaniu usług gastronomicznych itp.;
- odpowiednie stosowanie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji gastronomicznej;
- przestrzeganie zasad racjonalnego żywienia, wykorzystania surowców oraz gospodarki odpadami;
- odpowiednie dobieranie i obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanego w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespołów; konserwowanie sprzętu i zgłaszanie awarii;
- przestrzeganie zasad organoleptycznej oceny żywności;
- określanie zagrożeń, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;
- stosowanie programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań;
- wykonywanie czynności związanych z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności;
- interpretowanie wskazań przyrządów kontrolno-pomiarowych w urządzeniach gastronomicznych;
- rozróżnianie systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- interpretowanie oznakowań żywności;
- przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosowanie przepisów prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.

Dodatkowe zadania zawodowe:

- organizowanie i kierowanie pracą małych zespołów pracowniczych;
- podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej w zakresie żywienia i usług gastronomicznych.