

BRANŻA HOTELARSKO-GASTRONOMICZNO-TURYSTYCZNA (HGT)

ZAWÓD - KWALIFIKACJA WYODRĘBNIONA W ZAWODZIE:

Technik usług kelnerskich - Wykonywanie usług kelnerskich

Technik usług kelnerskich - Organizacja usług gastronomicznych

Technik żywienia i usług gastronomicznych - Przygotowanie i wydawanie dań

Technik żywienia i usług gastronomicznych - Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Kucharz - Przygotowanie i wydawanie dań

Kelner - Wykonywanie usług kelnerskich

TECHNIK USŁUG KELNERSKICH	
Sprawdź, czy jest to zawód dla Ciebie?	
<ul style="list-style-type: none"> • uwielbiasz kontakty z ludźmi i tryskasz optymizmem, • wytrwale dążysz do sukcesów, • jesteś odporny na stres, • dobrze się prezentujesz i cieszysz równie dobrą kondycją fizyczną... 	<input type="checkbox"/>
Czym zajmuje się technik usług kelnerskich?	
<ul style="list-style-type: none"> • wykonuje czynności związane z przyjmowaniem i obsługą gości, • wykonuje usługi kelnerskie podczas przyjęć okolicznościowych, 	<input type="checkbox"/>
Zajęcia odbywają się w:	
<ul style="list-style-type: none"> • pracowni kelnerskiej wyposażonej w profesjonalny sprzęt do wykonywania czynności kelnerskich, • pracowniach gastronomicznych, w których produkuje się i ekspeduje potrawy. 	<input type="checkbox"/>
Zdobywane kwalifikacje: HGT.01 Wykonywanie usług kelnerskich HGT.11 Organizacja usług gastronomicznych	
Możliwość uczestniczenia w kursach umiejętności zawodowych, szkoleniach, stażach:	
<ul style="list-style-type: none"> • staż w krajach UE, • praktyki zawodowe w renomowanych zakładach gastronomicznych, • spotkania branżowe podczas targów gastronomicznych w Warszawie, • kurs barmański, • kurs baristy. 	<input type="checkbox"/>

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Cechy potencjalnego kandydata:

- miłość do jedzenia i karmienia innych,
- masz talent i jesteś kreatywny,
- posiadasz zmysł estetyczny i poczucie elegancji,
- potrafisz działać w zespole....



Czym zajmuje się technik żywienia i usług gastronomicznych?

- ocenia jakość żywności oraz jej przechowywanie,
- sporządza i ekspediuje potrawy i napoje,
- planuje i ocenia żywienie,
- organizuje produkcję gastronomiczną,
- planuje i realizuje usługi gastronomiczne.



Zajęcia odbywają się w:

- pracowniach technologii gastronomicznej,
- pracowniach planowania żywienia,
- pracowni obsługi gości.



Zdobywane kwalifikacje:

HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań
HGT.12 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Możliwość uczestniczenia w kursach umiejętności zawodowych, szkoleniach, stażach:

- staż w ramach programu Erasmus+ w Hiszpanii,
- praktyki zawodowe w renomowanych restauracjach w Polsce,
- spotkania branżowe podczas targów gastronomicznych,
- kursy umiejętności zawodowych: barista, barman, obsługa przyjęć...



KUCHARZ

Sprawdź, czy jest to zawód dla Ciebie?	
<ul style="list-style-type: none"> • Twoją pasją jest gotowanie, • lubisz współdziałać z innymi, nawet pod presją czasu, • masz dobrą kondycję fizyczną, • jesteś dokładny i cierpliwy... 	<input type="checkbox"/>
Czym zajmuje się kucharz?	
<ul style="list-style-type: none"> • przechowuje żywność, • sporządza potrawy i napoje, • wykonuje czynności związane z ekspedycją potraw i napojów. 	<input type="checkbox"/>
Zajęcia odbywają się:	
<ul style="list-style-type: none"> • u wybranych pracodawców, którzy prowadzą kształcenie praktyczne młodocianych pracowników i wypłacają im wynagrodzenie. 	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	
Zdobywana kwalifikacja:	
HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań	
Możliwość uczestniczenia w kursach umiejętności zawodowych, szkoleniach, stażach:	
<ul style="list-style-type: none"> • staż w ramach programu Erasmus+ w Hiszpanii, • kursy umiejętności zawodowych: baristyczny, barmański, carvingu, obsługi gościa w restauracji... 	<input type="checkbox"/>



KELNER

Sprawdź, czy jest to zawód dla Ciebie?	
<ul style="list-style-type: none"> • jesteś otwarty i komunikatywny, • masz dobrą pamięć, • cierpliwość i asertywność <p>to Twoje atuty,</p> <ul style="list-style-type: none"> • lubisz przebywać z ludźmi • i szybko rozwiązujesz problemy... 	<input type="checkbox"/>
Czym zajmuje się kelner?	
<ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje potrawy po recepturach, • przygotowuje potrawy w części handlowo-usługowej, • stosuje różne metody serwisowe, • dobiera sprzęt gastronomiczny i nakrywa stoły, • potrafi obsługiwać programy komputerowe do obsługi klienta. 	<input type="checkbox"/>
Zajęcia odbywają się:	
<ul style="list-style-type: none"> • u wybranych pracodawców, którzy prowadzą kształcenie praktyczne młodocianych pracowników i wypłacają im wynagrodzenie. 	<input type="checkbox"/>
Zdobywana kwalifikacja:	
HGT.01 Wykonywanie usług kelnerskich	
Możliwość uczestniczenia w kursach umiejętności zawodowych, szkoleniach, stażach:	
<ul style="list-style-type: none"> • staż w ramach programu Erasmus+ • kursy umiejętności zawodowych: barmański, baristyczny, język obcy zawodowy... 	<input type="checkbox"/>