

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

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



**KELNER**

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