

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH



KWALIFIKACJE ZAWODOWE

- **Przygotowanie i wydawanie dań**
- **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**

1. Główne zadania i wykonywane czynności

Technik żywienia i usług gastronomicznych organizuje i nadzoruje pracę podległego personelu w zakresie obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych, obsługi klientów oraz organizacji i technologii produkcji w otwartych i zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego. Kieruje tą pracą.

- Obsługuje maszyny i urządzenia gastronomiczne zainstalowane w części handlowej i produkcyjnej zakładu oraz nadzoruje prawidłową eksploatację tych urządzeń (są to urządzenia grzejne: elektryczne i gazowe, automaty i półautomaty, urządzenia chłodnicze, kasy rejestracyjne, kelnerskie itp.)
- Organizuje i nadzoruje obsługę klientów oraz prace w dziale produkcyjnym placówek.
- Organizuje i nadzoruje przebieg procesu produkcyjnego wszystkich asortymentów potraw zgodnie z obowiązującymi recepturami.
- Ocenia potrawy i napoje oraz zgodność ich wykonania z przepisami kulinarnymi.
- Pobiera próbki potraw i napojów do badań laboratoryjnych.
- Nadzoruje przestrzeganie wymogów sanitarnych oraz bhp w placówkach gastronomicznych.
- Przygotowuje pracowników do wprowadzenia nowych typów maszyn i urządzeń do produkcji obsługi klientów oraz nowych technologii sporządzania potraw.
- Organizuje zaopatrzenie materiałowe i surowcowe dla placówek gastronomicznych, współdziała w opracowaniu planów dla zakładów gastronomicznych i rozlicza się z ich wykonania.
- Prowadzi kalkulacje cen sprzedaży w zakładach gastronomicznych, organizuje pracę magazynu.
- Opracowuje jadłospisy oraz zestawy potraw i napojów.
- Prowadzi dokumentację rozliczeniową i technologiczną w placówkach gastronomicznych.

- Wykańcza, porcuje, dekoruje i estetycznie wydaje wyroby kulinarne.
- Sporządza potrawy kuchni regionalnych oraz podstawowych potraw dla różnych diet.
- Stosuje działania marketingowe w działalności gastronomicznej.

2. Kompetencje i kwalifikacje

- Pracę w zawodzie technika żywienia i usług gastronomicznych może wykonywać osoba, która ukończyła technikum. Kształcenie w tym zawodzie odbywa się również w ramach kwalifikacyjnych kursów zawodowych.
- W zawodzie technika żywienia i usług gastronomicznych szczególnie ważna jest dokładność, a także zdolność koncentracji i podzielności uwagi. Ze względu na specyfikę zawodu od technika żywienia i usług gastronomicznych wymaga się także wrażliwości estetycznej i smakowej oraz sprawności manualnej. Technik żywienia i usług gastronomicznych musi być wytrzymały na przedłużający się wysiłek fizyczny oraz powinien umieć planować i organizować pracę.
- Technik żywienia i usług gastronomicznych powinien mieć wiedzę na temat: surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji gastronomicznej, zasad racjonalnego wykorzystania surowców, zasad gospodarki odpadami, zasad racjonalnego żywienia, instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych. Powinien także umieć posługiwać się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej, rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt wykorzystywane w produkcji gastronomicznej.
- Aby wykonywać zawód technika żywienia i usług gastronomicznych, należy mieć doświadczenie w ocenie jakości żywienia oraz jej przechowywania, w sporządzaniu oraz ekspedycji potraw i napojów, planowaniu i ocenie żywienia, organizowaniu produkcji oraz realizacji usług gastronomicznych. W tym zawodzie konieczna jest umiejętność pobierania, zabezpieczania i przechowywania próbek kontrolnych żywności, interpretowania wskazań przyrządów kontrolno-pomiarowych, znajomość oznakowania żywności oraz przepisów bhp i ppoż. obowiązujących w zakładach żywienia zbiorowego.

3. Środowisko i charakter pracy

Technik żywienia i usług gastronomicznych pracuje indywidualnie w różnego rodzaju barach i restauracjach. Nadzoruje pracę zespołów pracowników. Pracuje w systemie zmianowym, ok. 8-9 godzin dziennie, w przypadku wzmożonego ruchu w sezonie może się zdarzyć, że dłużej. Pracuje też w dni wolne ustawowo. Zadania wykonuje w zamkniętych pomieszczeniach: biurach i restauracyjnych kuchniach, gdzie panuje wysoka temperatura, duża wilgotność i hałas.