

Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych

Technik żywienia i usług gastronomicznych

to kierunek stworzony dla ludzi przedsiębiorczych i kreatywnych, marzących o przygodzie ze sztuką kulinarną, myślących o zdrowym odżywianiu oraz chcących zadbać o siebie i o innych.

Zdobędziesz umiejętności związane z urządzaniem zakładów gastronomicznych oraz planowaniem i organizacją żywienia w tych zakładach.

Branża gastronomiczno - hotelarska to hotele, restauracje, kawiarnie, lokale gastronomiczne, pensjonaty. To prężnie rozwijający się przemysł, który stwarza duże możliwości rozwoju i czyni ten kierunek bardzo atrakcyjny na polskim, europejskim i światowym rynku pracy. Zdobyta wiedza i umiejętności stanowią podstawę prowadzenia z sukcesem własnego zakładu gastronomicznego.

**Chcesz zdobyć dobrze płatny
i poszukiwany zawód, wybierz naszą szkołę,
a poznasz jego tajniki.**

Chcesz mieć pracę, ucz się u nas!

**Zadajesz sobie pewnie pytanie jako kto i gdzie
możesz pracować?**

**Masz duże możliwości, jako Technik żywienia i usług
gastronomicznych może pracować, jako:**

1. *szef kuchni, kucharz w: restauracjach, hotelach, pensjonatach, zakładach żywienia zbiorowego, gospodarstwach agroturystycznych,*
2. *kierownik do spraw żywienia w zakładach gastronomicznych,*
3. *menager do spraw planowania i organizacji usług gastronomicznych,*
4. *manager zakładu gastronomicznego,*
5. *organizator imprez okolicznościowych i usług cateringowych,*
6. *kelner,*
7. *doradca w zakresie prawidłowego żywienia,*



8. *pracownik ruchomej bazy gastronomicznej:*
lotniczej, morskiej, kolejowej,
9. *prowadzić własną działalność gastronomiczną.*



MIEJSCA PRACY

- restauracje
- karczmy
- gospody
- pizzerie
- puby
- bary

Kwalifikacja – zdobycie określonej wiedzy, umiejętności, kompetencji zawodowych.



W ciągu 5 letniej nauki Technik żywienia i usług gastronomicznych zdobędziesz dwie kwalifikacje i tytuł Technika Żywienia i Usług Gastronomicznych

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

Przystąpisz do egzaminu maturalnego i po jego zdaniu możesz kontynuować naukę na studiach.

Zdobędziesz określoną wiedzę, umiejętności i kompetencje zawodowe z zakresu:

1. **Komponowania i stosowania receptur gastronomicznych,**



WRAPY Z WARZYWAMI I KURCZAKIEM

Składniki:

Tortille (na około 10 sztuk)

- 2 szklanki mąki pszennej razowej
- 1/2 szklanki mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki soli
- 3/4 szklanki bardzo gorącej wody
- 55 g masła

Dodatkowo:

- filet kurczaka pokrojony w kawałki podsmażony z dowolnymi przyprawami
- Rukola
- pomidor
- ogórek
- papryka
- kielbki
- lekki sos typu winegret



CHIŃSKIE PIEROŻKI

Składniki:

Ciasto pierogowe

- 500g mąki pszennej
- 150 - 200g ciepłej wody
- szczypta soli

Nadzienienie:

- 200 g mięsa mielonego lub mięso drobiowe
- 100 g posiekanej białej kapusty + 1/2 łyżeczki soli
- 1 marchew
- 1 mała cebulka
- 1 łyżka sosu sojowego

- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka oleju sezamowego
- tłuszcz do smażenia

Dip:

- 5 łyżek sosu sojowego
- 1 łyżka octu ryżowego
- 1 łyżeczka cukru trzcinowego
- 1 łyżeczka oleju sezamowego
- szczypta chili w proszku
- szczypta ziaren sezamu



LASAGNE

Składniki:

Makaron:

- 150 g mąki pszennej
- 2 jaja
- 30 g ciepłej wody
- pół łyżeczki soli

Sos beszamelowy:

- 500 ml mleka
- 100 g masła
- 100 g mąki pszennej
- sól, gałka muszkatołowa

Sos boloński:

- 500 g mięso mielone,
- 1 puszka pomidorów
- 1 cebula
- 100 g ser gouda
- 100g parmezan
- ew. koncentrat pomidorowy
- sól, pieprz, czosnek



TURECKI KREM KAWOWY

Składniki:

Syrup kawowy

- 50 g cukru
- 50 ml wody
- 30 ml espresso (1 łyżeczka kawy zaparzonej w 30 ml wody)

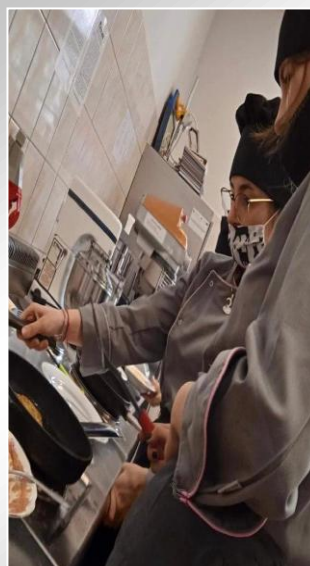
Krem kawowy

- 50 ml mleka pełnotłustego
- 75 ml espresso (2 łyżeczki kawy zaparzonej w 75 ml wody)
- 2 żółtka
- 40 g drobnego cukru

- szczypta soli
- 0,5 łyżki skrobi ziemniaczanej
- 50 ml śmietanki 30%
- **Czekoladowe talarki**
- 50 g gorzkiej czekolady
- 10 g masła
- szczypta soli morskiej
- 1 łyżka grubo posiekanych orzechów pistacjowych
- 1 pokrojona w cienkie paski suszona morel



2. Przygotowania i sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia,



3. Przygotowywania potraw i napojów oraz ich estetycznego podania,



4. Carving to sztuka tworzenia prawdziwych dzieł,





5. Przygotowania sali konsumenckiej do obsługi gości,



6. Organizacja imprez okolicznościowych i usług cateringowych oraz ich kalkulacja,



7. Prowadzenia własnej działalności gospodarczej,



8. Obsługi specjalistycznych programów komputerowych,



9. Barista – przygotowanie kawy i napojów na bazie kawy,



10. Stosowania języka angielskiego zawodowego,



Życie nie polega na samej nauce i jedzeniu możesz również rozwijać swoje zainteresowania i pasje zawodowe

1. Sport



2. Konkursy kulinarne



3. Projekty



Zapraszamy do nas !!!

**ZESPÓŁ SZKÓŁ NR2
W SZCZYTNI**