

Nie masz nic do stracenia zostań Technikiem Żywnienia!

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH



Absolwent potrafi sporządzić plan produkcji, kalkulację oraz produkcję wszystkich potraw i posiłków. Dokonuje organoleptycznej oceny jakości produktów i wyrobów gotowych, potraw i napojów pod kątem ich zgodności z przepisami kulinarnymi. Pobiera próbki potraw i napojów do badań laboratoryjnych. Nadzoruje przestrzeganie wymogów sanitarnych oraz bhp w placówkach gastronomicznych. Organizuje i nadzoruje obsługę konsumentów, pracę magazynu oraz prac w dziale produkcyjnym, takie jak odbiór jakościowy surowców i towarów, magazynowanie, obróbka wstępna, obróbka termiczna, wykończenie, dekorowanie i ekspozycja potraw. Rozlicza produkcję zakładu gastronomicznego.