

# LOKALNA INFORMACJA O ZAWODZIE

## Technik żywienia i usług gastronomicznych

### Zadania zawodowe

Technik żywienia i usług gastronomicznych powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji

#### HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań<sup>1</sup>:

- 1) oceniania jakości produktów,
- 2) przechowywania żywności,
- 3) obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy,
- 4) obsługi sprzętu gastronomicznego,
- 5) przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów,
- 6) wydawania dań;

#### HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych:

- 1) oceniania jakości żywności,
- 2) planowania żywienia z uwzględnieniem alternatywnego sposobu żywienia,
- 3) organizowania żywienia w produkcji gastronomicznej,
- 4) wykonywania usług gastronomicznych,
- 5) ekspedycji potraw i napojów. Więcej o **zadaniach** w tym zawodzie.

### Profil kompetencyjny<sup>2</sup>

Kompetencje to cechy/dyspozycje osoby, w zakresie wiedzy, umiejętności i postawy, pozwalające realizować zadania zawodowe na wymaganym poziomie/ efekty. Technik żywienia i usług gastronomicznych wchodzi w skład grupy **Średni personel z dziedziny prawa, spraw społecznych, kultury i pokrewnych**<sup>3</sup>, dla których określono 4 kompetencje<sup>4</sup>:

Elastyczność

Radzenie sobie ze stresem

Podzielność uwagi

Sprawność motoryczna

### Kształcenie i doskonalenie w zawodzie

Zawód technik żywienia i usług gastronomicznych można zdobyć w **5-letnim technikum/ 2-letniej szkole branżowej II stopnia/ kwalifikacyjnych kursach zawodowych** oraz kursach umiejętności zawodowych w zakresie kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie.

Kwalifikacje dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych w województwie kujawsko – pomorskim można zdobyć w 38 szkołach.

### Możliwości i warunki zatrudnienia w krajach UE

Chcąc podjąć pracę jako technik żywienia i usług gastronomicznych w jednym z krajów EOG, należy sprawdzić czy do wykonywania zawodu w danym państwie konieczne jest posiadanie konkretnego dyplomu otwierającego dostęp do tego zawodu czy zdanie specjalnych egzaminów np. państwowych lub rejestracja w organizacji zawodowej, co wiąże się z oficjalnym uznaniem kwalifikacji i doświadczenia zawodowego.

Aby sprawdzić, czy zawód jest regulowany należy skorzystać z wyszukiwarki na portalu „Twoja Europa” prowadzonym przez Komisję Europejską.

#### Zapotrzebowanie na osoby z zawodem wg Europejskiego Portalu

##### Mobilności Zawodowej:

[https://eures.europa.eu/living-and-working/labour-shortages-and-surpluses-europe\\_pl](https://eures.europa.eu/living-and-working/labour-shortages-and-surpluses-europe_pl)

**Chcesz dowiedzieć się więcej? Skontaktuj się z doradcą zawodowym z Centrum Poradnictwa Zawodowego.**



## Sytuacja zawodu na lokalnym rynku pracy w 2024r.



### Liczba uczniów i absolwentów

2904

533

Uczniowie

Absolwenci



507 bezrobotnych z tym zawodem w urzędach pracy



0 ofert z urzędu pracy

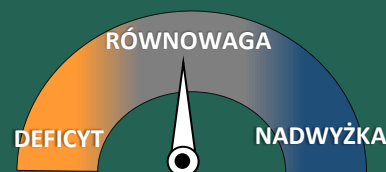


Udział absolwentów w liczbie bezrobotnych

80%



Dla grupy „Szefowie kuchni” w województwie **prognozowana jest równowaga zapotrzebowania** na pracowników.



Prognozy Ministerstwa Edukacji i Nauki<sup>5</sup> wskazują na istotne zapotrzebowanie na osoby z tym zawodem.

<sup>1</sup> Dz.U. z 2019, poz. 991 z późn.zm.

<sup>2</sup> NBK Narzędzie do badania kompetencji. Podręcznik dla doradców zawodowych, Warszawa 2014 r.

<sup>3</sup> Dz.U. z 2025, poz. 1534

<sup>4</sup> Zestaw kompetencji może się różnić od podanych, w zależności od wymagań pracodawcy w konkretnym zawodzie i na konkretnym stanowisku. Zróżnicowane może być również natężenie każdej z kompetencji.

<sup>5</sup> M.P. z 2025, poz. 106