

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Zadania zawodowe

Technik żywienia i usług gastronomicznych powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie dwóch kwalifikacji¹:

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań:

- 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 kompetencyjny²

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 w zakresie działalności artystycznej, kulturalnej i kulinarnej**³, dla których określono 4 kompetencje⁴:

Sumienność w dążeniu do rezultatów

Komunikacja interpersonalna

Otwartość na innych

Sprawność motoryczna

Kształcenie i doskonalenie w zawodzie

Zawód technika żywienia i usług gastronomicznych można zdobyć w 5-letnim Technikum lub w 2-letniej Szkole Branżowej II stopnia (na podbudowie Szkoły Branżowej I stopnia w zawodzie kucharza) lub na kursach kwalifikacyjnych.

Kwalifikacje dla zawodu technika żywienia i usług gastronomicznych w województwie kujawsko – pomorskim można zdobyć w 43 szkołach. Dane szkół dostępne w Systemie Informacji Oświatowej (wyszukiwarka zaawansowana).

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 technika żywienia i usług gastronomicznych jest regulowany należy skorzystać z wyszukiwarki na portalu Twoja Europa prowadzonym przez Komisję Europejską:

<https://ec.europa.eu/growth/tools-databases/regprof/index.cfm?action=regprofs>

Zapotrzebowanie na osoby z zawodem wg Europejskiego Portalu Mobilności Zawodowej:

https://eures.europa.eu/index_pl

Chcesz dowiedzieć się więcej? Skontaktuj się z doradcą zawodowym z Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej



Sytuacja zawodu na lokalnym rynku pracy w 2022 r.



Liczba uczniów i absolwentów

3163

491

Uczniowie Absolwenci



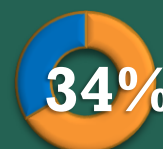
498 bezrobotnych z tym zawodem w urzędach pracy



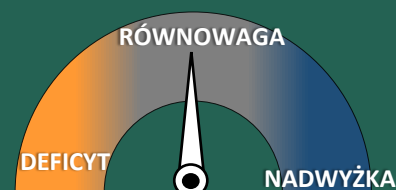
2 oferty z urzędu pracy



Udział absolwentów w liczbie bezrobotnych



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



Prognozy Ministerstwa Edukacji i Nauki⁵ wskazują na istotne zapotrzebowanie na osoby z tym zawodem.

¹ Dz. U. z 2019, poz. 991 z późn.zm.

² NBK Narzędzie do badania kompetencji. Podręcznik dla doradców zawodowych, Warszawa 2014 r.

³ Dz. U. z 2021, poz. 2285

⁴ 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.

⁵ M.P. 2023 poz. 145