



Technik żywienia i usług gastronomicznych MD

Informacja zawodoznawcza przeznaczona jest do pracy z młodzieżą szkół ponadpodstawowych i dorosłymi, w tym dla doradców zawodowych lub innych nauczycieli realizujących zadania z zakresu doradztwa zawodowego.

- [Wprowadzenie](#)
- [Film o zawodzie](#)
- [Kwalifikacje w zawodzie](#)
- [Zadania zawodowe](#)
- [Warunki pracy](#)
- [Narzędzia](#)
- [BHP](#)
- [Predyspozycje i przeciwwskazania](#)
- [Plusy i minusy zawodu](#)
- [Perspektywy zatrudnienia](#)
- [Drogi do zawodu](#)
- [Egzamin zawodowy](#)
- [Quiz](#)
- [Informator o zawodzie](#)
- [Przydatne adresy www](#)

Wprowadzenie

Technik żywienia i usług gastronomicznych wykonuje prace związane z właściwym przechowywaniem żywności i ocenianiem jej jakości. Zajmuje się obróbką produktów i dba o odpowiedni stan stanowiska pracy, przygotowuje dania zimne, gorące i podstawowe desery, a także zajmuje się ich wydawaniem. Technik żywienia i usług gastronomicznych planuje i ocenia różnego rodzaju diety, organizuje proces żywienia w produkcji gastronomicznej i realizuje usługi gastronomiczne.



Źródło: Louis Hansel, *Danie*, dostępny w internecie: www.unsplash.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.

Z tego materiału dowiesz się między innymi:

- na czym polega praca technika żywienia i usług gastronomicznych,
- jakie cechy powinien mieć technik żywienia i usług gastronomicznych,
- w jaki sposób można zdobyć kwalifikacje niezbędne do wykonywania zawodu,
- dlaczego warto zostać technikiem żywienia i usług gastronomicznych.

Film o zawodzie

Technik żywienia i usług gastronomicznych



Film dostępny pod adresem </preview/resource/RuxMs0cjlr3OE>

Źródło: GroMar Sp. z o.o., *Technik żywienia i usług gastronomicznych*, licencja: CC BY-SA 3.0. Obrazy: pixabay.com, pexels.com, unsplash.com, muzyka: YouTube Library.

Film o zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych dla młodzieży i dorosłych

Kwalifikacje w zawodzie

Czym jest kwalifikacja zawodowa?

To określony zestaw efektów uczenia się – zgodnych z ustalonymi standardami – których osiągnięcie zostało formalnie potwierdzone przez upoważnioną instytucję.

W zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych występują dwie kwalifikacje.

Oznaczenie kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Poziom PRK
HGT.02.	Przygotowanie i wydawanie dań	3
HGT.12.	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych	4

Źródło: GroMar Sp. z o.o., *Kwalifikacje w zawodzie*, licencja: CC BY-SA 3.0.

Zadania zawodowe

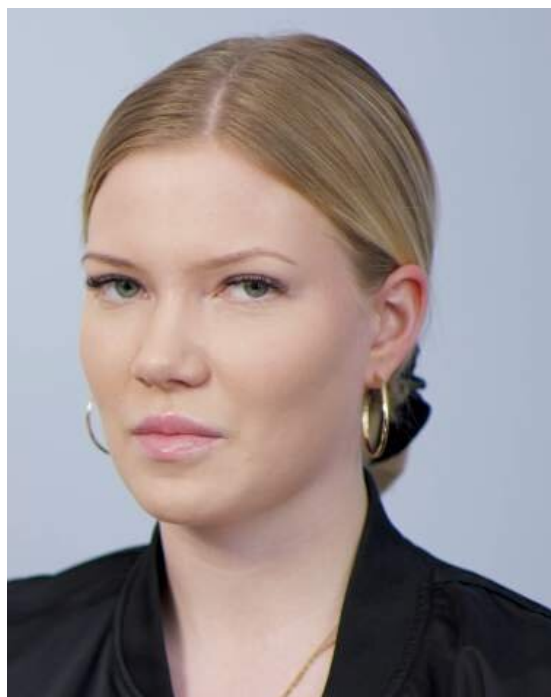
Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań:

- oceniania jakości produktów,
- przechowywania żywności,
- obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy,
- obsługi sprzętu gastronomicznego,
- przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów,
- wydawania dań.

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych:

- oceniania jakości żywności,
- planowania żywienia z uwzględnieniem alternatywnego sposobu żywienia,
- organizowania żywienia w produkcji gastronomicznej,
- wykonywania usług gastronomicznych,
- ekspedycji potraw i napojów.



„Na co dzień zajmujemy się przede wszystkim wykonywaniem prac związanych z właściwym przechowywaniem żywności i ocenianiem jej jakości, a także sporządzaniem potraw i napojów.”

Zofia, technik żywienia i usług gastronomicznych

Źródło: GroMar Sp. z o.o., *Technik żywienia i usług gastronomicznych*, licencja: CC BY-SA 3.0.

Przykładowe zadania zawodowe

Przygotowanie dań zimnych, gorących i podstawowych deserów



Przygotowanie głównego dania gorącego

Źródło: Timur Saglambilek, *Danie gorące*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.



Przygotowanie dania zimnego

Źródło: cottonbro studio, *Danie zimne*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.



Dopracowanie szczegółów

Źródło: Yente Van Eynde, *Dekorowanie dania*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.



Przygotowanie deseru

Źródło: SHVETS production, *Deser*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.

Obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy



Ostrzenie przyrządów kuchennych

Źródło: Los Muertos Crew Los Muertos Crew, *Ostrzenie noża*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.



Przygotowanie miejsca pracy

Źródło: Adrien Olichon, *Kuchnia*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.

Wydawanie dań



Podanie estetycznych dań

Źródło: Pixabay, *Kelner*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.



Serwowanie posiłku

Źródło: Andi Farruku, *Przystawka*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.



Obsługa związana z wydawaniem potraw

Źródło: Rachel Claire, *Serwowanie dań*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.

Wykonywanie usług gastronomicznych



Przygotowanie produktów do dalszych etapów

Źródło: Malidate Van, *Wyrabianie ciasta*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.



Obróbka termiczna składników

Źródło: Martin Lopez, *Gotowanie*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.

Ekspedycja potraw i napojów



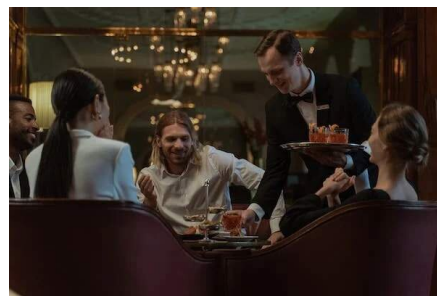
Obsługa gości

Źródło: Cottonbro studio, *Rodzina w restauracji*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.



Wydawanie posiłków

Źródło: Luca Luperto, *Dania*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.



Wydawanie napojów

Źródło: Ron Lach Ron Lach, *Ludzie w restauracji*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.

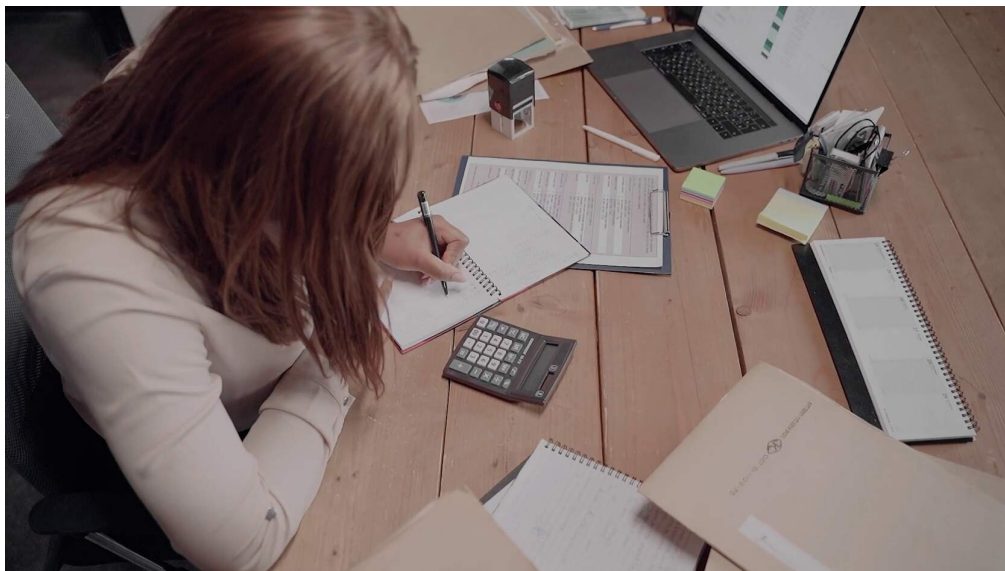


Salatka

Źródło: Louis Hansel, *Sałatka z tuńczyka*, dostępny w internecie: www.unsplash.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.

Przykładowe zadania w pracy technika żywienia i usług gastronomicznych

KROK 1



Planowanie żywienia z uwzględnieniem preferencji konsumentów

Źródło: Pavel Danilyuk, *Planowanie zaopatrzenia*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.

Planowanie żywienia z uwzględnieniem preferencji konsumentów

KROK 2



Przechowywanie żywności

Źródło: Ello, *Lodówka*, dostępny w internecie: www.unsplash.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.

Przechowywanie żywności

KROK 3



Ocena jakości żywności

Źródło: picjumbo.com, *Świeże warzywa*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.

Ocena jakości żywności

KROK 4



Przygotowywanie posiłków

Źródło: LightField Studios, *Przygotowanie sałatki*, dostępny w internecie: www.shutterstock.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.

Przygotowywanie posiłków

KROK 5



Ekspedycja żywności i napojów

Źródło: PlaceboPill, *Serwowanie dań*, dostępny w internecie: www.freepik.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.

Ekspedycja żywności i napojów

Podsumowanie

W prezentacji ukazane zostało typowe zadanie zawodowe. Zastanów się, na co warto zwrócić uwagę, wykonując poszczególne czynności, aby cały proces przebiegł bezpiecznie.

Warunki pracy

Technik żywienia i usług gastronomicznych, w zależności od wykonywanych zadań zawodowych, może pracować w następujących warunkach:

- w pomieszczeniach kuchennych – w pomieszczeniach tych często panuje wysoka temperatura powietrza, jak również duża wilgotność powietrza



Źródło: Rene Asmussen, *Szef kuchni*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.

- samodzielnie lub w zespole



Źródło: Juan C. Palacios, *Przygotowanie posiłku*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.

- w większości w pozycji stojącej



Źródło: Cottonbro studio, *Kuchnia*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.

- w systemie jednozmianowym lub wielozmianowym (kucharz pracuje także w dni wolne od pracy, tj. w niedzielę i święta)



Źródło: GroMar Sp. z o.o., *Czas pracy*, licencja: CC BY-SA 3.0. Obrazy: www.pexels.com, www.pixabay.com, www.unsplash.com.

- wykorzystując specjalistyczne urządzenia mechaniczne i elektryczne



Źródło: Cottonbro studio, *Opalanie*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.

- w kontakcie z klientem



Źródło: Cottonbro studio, *W restauracji*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.

- wykorzystując specjalistyczne narzędzia i przyrządy pomiarowe



Źródło: cottonbro studio, *Makaron z parmezanem*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.

- w środowisku narażonym na hałas



Źródło: Prostooleh, *Przygotowanie deseru*, dostępny w internecie: www.freepik.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.

Narzędzia

Technik żywienia i usług gastronomicznych w swojej pracy wykorzystuje różnorodne narzędzia i przyrządy pomiarowe.



Noże

Źródło: Savernake Knives, *Noże kuchenne*, dostępny w internecie: www.unsplash.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.



Ostrzałka do noży

Źródło: GroMar Sp. z o.o., *Ostrzałka do noży*, licencja: CC BY-SA 3.0.



Waga

Źródło: Ron Lach, *Klasyczna waga kuchenna*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.



Termometr kuchenny

Źródło: GroMar Sp. z o.o., *Elektroniczny termometr kuchenny*, licencja: CC BY-SA 3.0.



Sito stożkowe

Źródło: GroMar Sp. z o.o., *Sitko kuchenne - cedzak*, licencja: CC BY-SA 3.0.



Palnik do karmelizowania

Źródło: Alec Zhan, *Palnik kuchenny*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.



Mandolina - szatkownica do warzyw

Źródło: GroMar Sp. z o.o., *Szatkownica do warzyw*, licencja: CC BY-SA 3.0.



Obieraczka

Źródło: GroMar Sp. z o.o., *Obieraczki do warzyw i owoców*, licencja: CC BY-SA 3.0.



Łyżka szumówka

Źródło: GroMar Sp. z o.o., *łyżka cedzakowa*, licencja: CC BY-SA 3.0.



Trzepaczka różgowa

Źródło: Ron Lach, *Trzepaczka*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.



Kotłeciarka

Źródło: GroMar Sp. z o.o., *Kotłeciarka*, licencja: CC BY-SA 3.0.



Praska do ziemniaków

Źródło: GroMar Sp. z o.o., *Praska do ziemniaków*, licencja: CC BY-SA 3.0.



Tłuczek do mięsa

Źródło: GroMar Sp. z o.o., *Tłuczek do mięsa*, licencja: CC BY-SA 3.0.



Nabierka

Źródło: Katerina Holmes, *Nabierka*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.



Syfon do kremów i sosów

Źródło: GroMar Sp. z o.o., *Syfon do kremów i sosów*, licencja: CC BY-SA 3.0.



Nożyce do drobiu

Źródło: GroMar Sp. z o.o., *Nożyce do drobiu*, licencja: CC BY-SA 3.0.



Patelnia

Źródło: RDNE Stock project, *Patelnia*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.



Garnek

Źródło: Carol Buenosia, *Garnek*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.



Wilk do mielenia mięsa

Źródło: GroMar Sp. z o.o., *Wilk do mielenia mięsa*, licencja: CC BY-SA 3.0.



Kuter

Źródło: GroMar Sp. z o.o., *Kuter*, licencja: CC BY-SA 3.0.



Inne (maszyny do mycia i zmywania, pomocniczy sprzęt gastronomiczny)

Źródło: GroMar Sp. z o.o., *Inne (maszyny do mycia i zmywania, pomocniczy sprzęt gastronomiczny)*, licencja: CC BY-SA 3.0.

Na stanowisku technika żywienia i usług gastronomicznych stosuje się środki ochrony:

- odzież robocza (bluza, spodnie, zapaska, czepek/czapka kucharska (zakrywająca włosy), buty (antypoślizgowe z zakrytymi noskami)),
- rękawice ochronne termoodporne,
- rękawice ochronne antyprzecięciowe,
- apteczka.



1

Bluza

Podstawowe ubranie kucharza

2

Buty antypoślizgowe

Obuwie z podeszwą antypoślizgową

3

Rękawice ochronne termoodporne

Chronią dłonie przed oparzeniami

4

Środki gaśnicze

Służą do gaszenia pożarów

5

Apteczka

Zawsze powinna znajdować się w pobliżu miejsca pracy w razie wystąpienia wypadku

6

Czapka kucharska

Nakrycie głowy kucharza

7

Rękawice ochronne antyprzecięciowe

Chronią dłonie przed urazami i skaleczeniami

8

Znaki bezpieczeństwa i alarmów

Ułatwiają organizację ewakuacji

Źródło: GroMar Sp. z o.o., *Środki ochrony osobistej*, licencja: CC BY-SA 3.0. Obrazy: pixabay.com, pexels.com, unsplash.com.

Predyspozycje i przeciwwskazania

Zawód technik żywienia i usług gastronomicznych wymaga określonych predyspozycji fizycznych oraz zdolności i umiejętności. Ważne są także cechy osobowości. Przed wyborem tego kierunku kształcenia należy wykluczyć ewentualne przeciwwskazania zdrowotne.

W zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych preferowane są następujące predyspozycje:

↓ Wymagania fizyczne

- ogólna wydolność fizyczna,
- dobra wytrzymałość i odporność na zmęczenie,
- sprawność zmysłu smaku, węchu, dotyku,
- sprawność narządu wzroku, słuchu,
- sprawność układu kostno-stawowego, oddechowego, krążenia.

↓ Sprawność sensomotoryczna

- zdolność koncentracji uwagi na czynnościach, które wykonuje,
- dobra koordynacja wzrokowo-ruchowa,
- ostrość i pamięć smakowa, dotykowa, węchowa,
- rozróżnianie barw,
- spostrzegawczość,
- zmysł równowagi,
- zręczność rąk i palców.

↓ Zdolności i umiejętności

- zdolności manualne i plastyczne,
- podzielność i zdolność koncentracji uwagi,
- łatwość przechodzenia od jednej czynności do drugiej,
- kreatywne myślenie,
- wycucie estetyczne,
- współdziałanie i współpraca w grupie,
- zdolności organizacyjne,

- zdolności ekonomiczne,
- komunikatywność oraz zdolność nawiązywania i utrzymywania kontaktów interpersonalnych,
- łatwość komunikowania się werbalnego i w formie pisemnej,
- dobra pamięć,
- zdolność skutecznego negocjowania,
- zdolność skutecznego przekonywania,
- zdolność utrzymywania pozytywnych relacji ze współpracownikami,
- zdolność podejmowania szybkich i trafnych decyzji.

↓ Cechy osobowości

- nawyk czystości,
- dokładność i dbałość o jakość pracy,
- gotowość do poszerzania wiedzy,
- odpowiedzialność i rzetelność,
- systematyczność,
- sumienność i punktualność,
- gotowość do pracy w szybkim tempie,
- chęć poszerzania wiedzy i umiejętności,
- zainteresowania menedżerskie,
- umiejętność powstrzymywania się od reakcji niezgodnych z normami i zasadami społecznymi (kontrola emocjonalna),
- empatia,
- inicjatywa w działaniu,
- odpowiedzialność za innych,
- wytrwałość i cierpliwość,
- wysoka kultura osobista,
- dyskrecja.

Przeciwwskazaniem do pracy w zawodzie technika żywienia i usług gastronomicznych mogą być:

- nosicielstwo chorób zakaźnych i pasożytniczych,
- choroby serca,
- przewlekłe schorzenia płuc, górnych dróg oddechowych oraz układu pokarmowego i układu krążenia,

- wysoka krótkowzroczność i nierozpoznawanie barw,
- zaburzenia zmysłu węchu, smaku, dotyku i słuchu,
- przewlekłe choroby skóry (szczególnie rąk),
- zaburzenia świadomości i napady drgawkowe,
- zaburzenia sprawności kończyn górnych i dolnych,
- skrzywienie kręgosłupa i płaskostopie II° i III°,
- zaburzenia równowagi oraz koordynacji wzrokowo-ruchowej,
- wady wymowy utrudniające kontakt z otoczeniem,
- alergie pokarmowe,
- nadpobudliwość.

Plusy i minusy zawodu

Poniżej zostały przedstawione przykładowe plusy i minusy zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. Zapoznaj się z nimi, a następnie przejdź do gry.

Plusy

- stałe zapotrzebowanie rynku pracy na techników żywienia i usług gastronomicznych (na kucharzy, szefów kuchni) na rynku pracy polskim i międzynarodowym, a zwiększone w okresie wakacyjnym, urlopowym, świątecznym,
- możliwość pracy zarówno w dużych, jak i mniejszych miejscowościach oraz regionach atrakcyjnych turystycznie,
- możliwość ciągłego doskonalenia zawodowego poprzez poznawanie nowych technologii oraz urządzeń produkcyjnych,
- możliwość udziału w branżowych szkoleniach organizowanych m.in. przez producentów żywności, urzędów,
- bezpośredni kontakt z nowoczesnym procesem produkcyjnym i nowymi technologiami,
- możliwość korzystania z nowoczesnych sprzętów najwyższej jakości,
- wykonywanie pracy na różnorodnych surowcach,
- wykonywanie zamówień dla klientów indywidualnych,
- możliwość podjęcia pracy za granicą,
- możliwość założenia własnej działalności gospodarczej w zakresie usług gastronomicznych,
- bezpośredni kontakt z ludźmi.

Minusy

- praca w pomieszczeniach zamkniętych, o wysokiej temperaturze i wilgotności powietrza,
- hałas związany z pracą maszyn i urządzeń gastronomicznych,
- praca pod presją czasu,
- często praca w systemie zmianowym, w godzinach popołudniowych i nocnych, w weekendy i dni świąteczne,
- często praca po 10 -12 godzin,
- kontakt z ostrymi krawędziami i nożami,
- śliskie i mokre powierzchnie (możliwość poślizgnięć i upadków na pokrytej tłuszczem i wodą podłodze),
- kontakt z gorącymi powierzchniami i produktami,
- roszczeniowi klienci,

- praca w ciągłej gotowości do spełniania oczekiwań klientów,
- z jednej strony praca indywidualna, z drugiej zbiorowa,
- odpowiedzialność za podległe osoby, produkcję kulinarną i jej asortyment.

Ćwiczenie 1



Technik żywienia i usług gastronomicznych zajmuje się głównie przygotowywaniem potraw w restauracjach i hotelach.



☐ Fałsz

☐ Prawda

Źródło: [zdjęcie] Elle Hugh, *Kucharze*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.

Ćwiczenie 2



Kursy związane z technikiem żywienia obejmują również zagadnienia z zakresu higieny i bezpieczeństwa żywności.



☐ Fałsz

☐ Prawda

Źródło: [zdjęcie] Anna Shvets, *Pizza*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.

Ćwiczenie 3



Technik żywienia i usług gastronomicznych nie musi posiadać wiedzy z zakresu dietetyki, ponieważ głównie zajmuje się przygotowywaniem potraw.



☐ Fałsz

☐ Prawda

Źródło: [zdjęcie] Andres Ayrton, *Jabłko*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.

Ćwiczenie 4



Zawód ten wymaga umiejętności obsługi różnego rodzaju sprzętu kuchennego, takiego jak kuchenki, piece, czy urządzenia do lodów.



Fałsz



Prawda

Źródło: [zdjęcie] Meruyert Gonullu, *Pieczenie*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.

Ćwiczenie 5



Technik żywienia i usług gastronomicznych może być odpowiedzialny za planowanie menu i kontrolę jakości potraw.



☐ Fałsz

☐ Prawda

Źródło: [zdjęcie] Engin Akyurt, *Warzywa*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.

Ćwiczenie 6



Technik żywienia i usług gastronomicznych nie ma kontaktu z klientami, ponieważ jego głównym zadaniem jest praca w kuchni.



☐ Fałsz

☐ Prawda

Źródło: [zdjęcie] Aykut Aktemur, *Grill*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.

Perspektywy zatrudnienia

Aktualne zapotrzebowanie na pracowników w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych można sprawdzić w przygotowywanej corocznie prognozie zapotrzebowania na pracowników w zawodach szkolnictwa branżowego na krajowym i wojewódzkim rynku pracy.



Źródło: Pixabay, *Kelner*, dostępny w internecie: www.pexels.com, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.

Technik żywienia i usług gastronomicznych może podejmować pracę w różnorodnych miejscach, takich jak:

- zakłady gastronomiczne typu żywieniowego: restauracje, gospody i karczmy regionalne, wagony restauracyjne i restauracje, stołówki szkolne, przedszkolne, akademickie, szpitalne, domów opieki społecznej, domów dziecka,
- zakłady gastronomiczne typu uzupełniającego: kawiarnie, cukiernie, piwiarnie, puby, bary szybkiej obsługi, aperitifowe, przekąskowe, bistra, sieciowe,
- zakłady branży turystycznej i wypoczynkowej: hotele, statki rejsowe, obiekty SPA, ośrodki wypoczynkowe, pensjonaty,
- punkty gastronomiczne: bufety turystyczne, żeglugowe, wagonowe, smażalnie, pierogarnie, pizzerie,
- firmy oferujące organizację imprez okolicznościowych (wesela, urodziny, dyskoteki),
- firmy cateringowe,
- produkcyjne zakłady zajmujące się produkcją wyrobów, półproduktów kulinarnych i spożywczych,

- w ochronie zdrowia (szpitale, żłobki, sanatoriach jako intendent).

Ponadto może:

↓ Otworzyć własną firmę
możliwość prowadzenia własnej działalności gospodarczej w branży administracji biurowej
↓ Doskonalić umiejętności
uczestnicząc w branżowych szkoleniach, konferencjach i warsztatach tematycznych
↓ Kontynuować naukę
podjąć studia na uczelni wyższej, która prowadzi kształcenie w tym obszarze

Informacje o corocznej prognozie zapotrzebowania na pracowników w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych na krajowym i wojewódzkim rynku pracy można znaleźć na [stronie internetowej MEN](#).

Drogi do zawodu

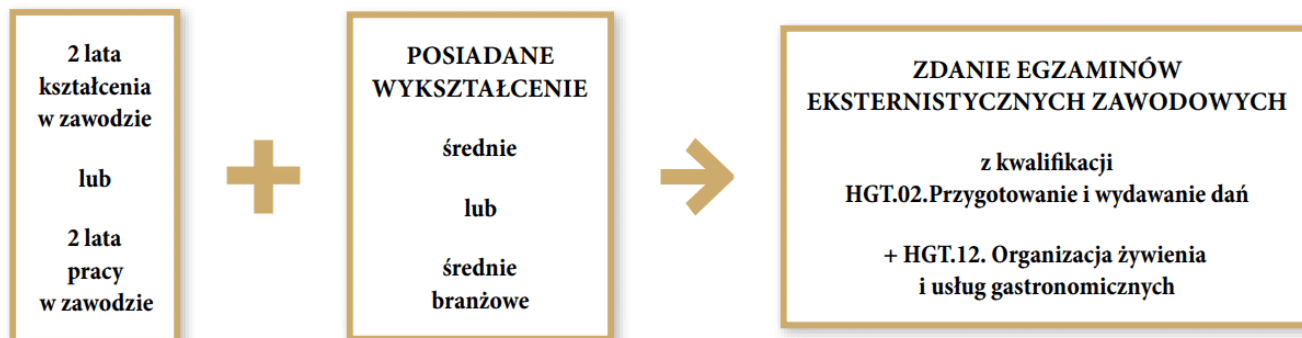
Możliwości kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

Ścieżka dla młodzieży szkół ponadpodstawowych i dla dorosłych



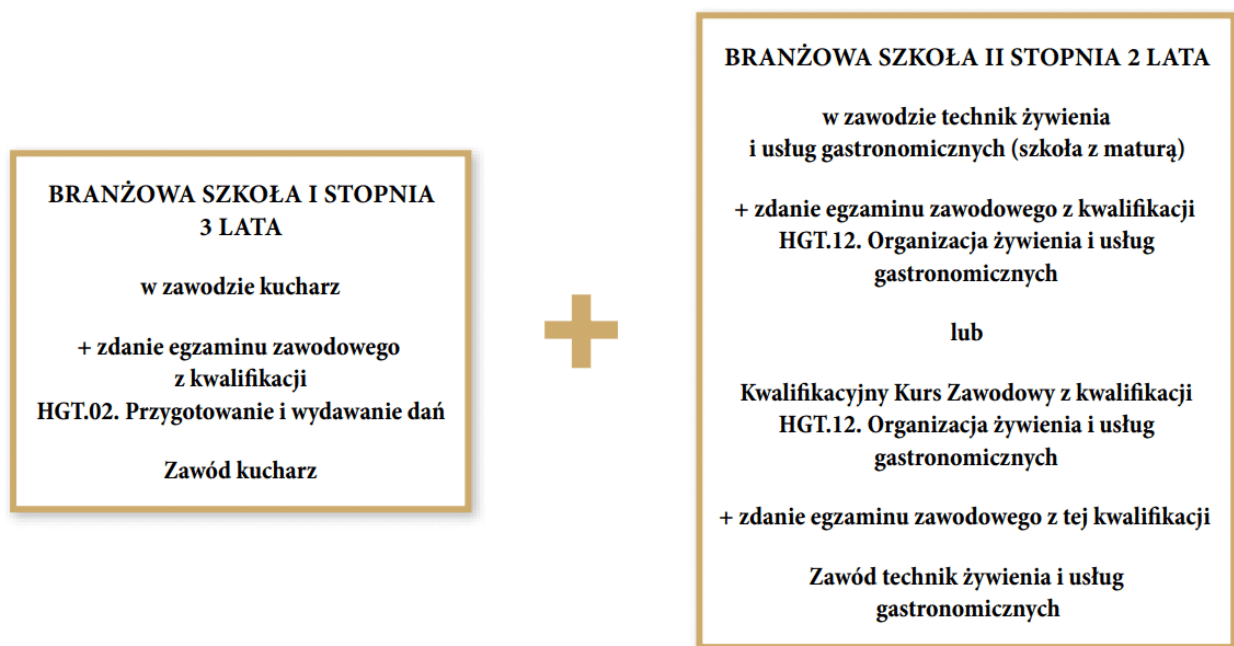
Źródło: GroMar Sp. z o.o., *Ścieżka kształcenia dla młodzieży szkół ponadpodstawowych i dla dorosłych*, licencja: CC BY-SA 3.0.

Ścieżka dla osób dorosłych



Źródło: GroMar Sp. z o.o., *Ścieżka kształcenia dla osób dorosłych*, licencja: CC BY-SA 3.0.

Ścieżka dla uczniów branżowych szkół I stopnia



Źródło: GroMar Sp. z o.o., *Ścieżka kształcenia dla uczniów branżowych szkół I stopnia*, licencja: CC BY-SA 3.0.

Młodzież i dorośli, którzy mają wykształcenie średnie lub średnie branżowe, mogą uzyskać tytuł technika, uczęszczając na kwalifikacyjne kursy zawodowe z zakresu kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.

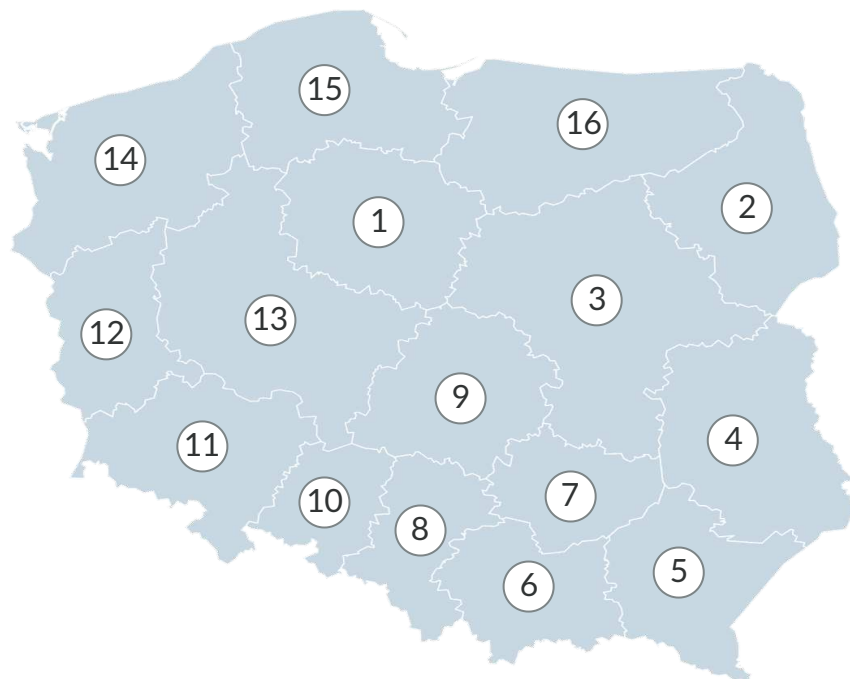
Kwalifikacyjne kursy zawodowe mogą być prowadzone przez szkoły w zakresie zawodów, w których kształcą oraz w zakresie innych zawodów przypisanych do tej samej branży.

Po ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego absolwenci kursu mogą przystąpić do egzaminu zawodowego w zakresie danej kwalifikacji w zawodzie celem uzyskania certyfikatu kwalifikacji zawodowej. Warunkiem uzyskania dyplomu zawodowego jest zdanie egzaminów ze wszystkich kwalifikacji wyodrębnionych w danym zawodzie oraz posiadanie właściwego dla danego zawodu poziomu wykształcenia.

Kwalifikacje w zawodzie można także uzyskać w trybie tzw. eksternistycznych egzaminów zawodowych, do których mogą przystąpić osoby, które co najmniej dwa lata kształciły się lub co najmniej dwa lata pracowały w danym zawodzie.

Egzamin zawodowy w zakresie danej kwalifikacji w zawodzie przeprowadzany jest w tym samym terminie i na tych samych zasadach zarówno dla uczniów i absolwentów szkół, jak i dla słuchaczy kwalifikacyjnych kursów zawodowych czy eksternów (osób, które chcą potwierdzić swoje kwalifikacje zawodowe nabyte w trakcie pracy lub po co najmniej 2 latach kształcenia w danym zawodzie).

Orientacyjna mapa szkół prowadzących kształcenie w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych w roku szkolnym 2022/2023.



1

kujawsko-pomorskie

Szkoły kształcące w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

2

podlaskie

Szkoły kształcące w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

3

mazowieckie

Szkoły kształcące w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

4

lubelskie

Szkoły kształcące w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

5

podkarpackie

Szkoły kształcące w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

6

małopolskie

Szkoły kształcące w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

7

świętokrzyskie

Szkoły kształcące w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

8

śląskie

Szkoły kształcące w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

9

łódzkie

Szkoły kształcące w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

10

opolskie

Szkoły kształcące w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

11

dolnośląskie

Szkoły kształcące w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

12

lubuskie

Szkoły kształcące w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

13

wielkopolskie

Szkoły kształcące w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

14

zachodniopomorskie

Szkoły kształcące w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

15

pomorskie

Szkoły kształcące w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

warmińsko-mazurskie

Szkoły kształcące w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

Źródło: GroMar Sp. z o.o., *Orientacyjna mapa szkół i innych placówek prowadzących kształcenie w zawodzie*, licencja: CC BY-SA 3.0.

Skontaktuj się z wybraną szkołą, aby sprawdzić, czy organizuje ona kwalifikacyjne kursy zawodowe w zakresie kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań i HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.

Informację o szkołach prowadzących kształcenie w tym zawodzie na terenie całego kraju można znaleźć pod adresami:

1. wyszukiwarka rejestru: www.rspo.gov.pl
2. informacje zawodowe: www.infozawodowe.men.gov.pl

Egzamin zawodowy

Kiedy przeprowadzany jest egzamin zawodowy?

Egzamin zawodowy jest formą oceny poziomu opanowania przez zdających wiadomości i umiejętności z zakresu jednej kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie, ustalonych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego. W przypadku technika żywienia i usług gastronomicznych będą to następujące kwalifikacje:

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

Egzamin zawodowy jest przeprowadzany na podstawie wymagań określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego.

Terminy egzaminu zawodowego ustala Dyrektor Centralnej Komisji Egzaminacyjnej, który w komunikacie publikowanym każdego roku w sierpniu podaje dokładne daty egzaminów z poszczególnych kwalifikacji, które będą przeprowadzone w nadchodzącym roku szkolnym.

Aby przystąpić do egzaminu należy złożyć deklarację:

- do 15 września – jeżeli uczeń przystępuje do egzaminu, którego termin główny został ustalony między 2 listopada a 28 lutego danego roku szkolnego,
- do 7 lutego – jeżeli uczeń przystępuje do egzaminu, którego termin główny został ustalony między 1 kwietnia a 31 sierpnia danego roku szkolnego.

Egzamin zawodowy składa się z dwóch części: pisemnej i praktycznej

Część pisemna

Trwa 60 minut. Ma formę testu złożonego z 40 zadań zamkniętych, każde z nich zawiera cztery odpowiedzi do wyboru, z których tylko jedna jest prawidłowa.

Część pisemna odbywa się z wykorzystaniem elektronicznego systemu przeprowadzania egzaminu zawodowego.

Dla osób, które wymagają dostosowania warunków i formy przeprowadzania egzaminu, egzamin może odbyć się z wykorzystaniem arkusza w postaci wydrukowanej.

Część praktyczna

Trwa 120 minut dla kwalifikacji HGT.02. oraz 150 minut dla kwalifikacji HGT.12. Polega na wykonaniu zadania lub zadań egzaminacyjnych, których rezultatem jest wyrób, usługa lub dokumentacja.

Ile punktów trzeba zdobyć, aby zdać egzamin?

Aby zdać egzamin zawodowy, trzeba uzyskać:

1. z części pisemnej – **co najmniej 50%** punktów oraz
2. z części praktycznej – **co najmniej 75%** punktów.

Wynik egzaminu zawodowego ustala i przekazuje Okręgowa Komisja Egzaminacyjna.

W zależności od obranej ścieżki kształcenia należy przystąpić do egzaminu zawodowego z kwalifikacji:

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

lub

- HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.

Po zdaniu egzaminu zawodowego otrzymuje się certyfikat kwalifikacji zawodowej w zakresie danej kwalifikacji. Osoba posiadająca certyfikaty kwalifikacji zawodowej w zakresie dwóch kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych oraz wykształcenie średnie lub średnie branżowe może otrzymać dyplom zawodowy w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.

Centralna Komisja Egzaminacyjna publikuje:

- [informator dotyczący egzaminu zawodowego](#),
- [przykładowe zadania egzaminacyjne z części praktycznej](#).

Zobacz statystyki

Wyniki ogólne egzaminu zawodowego dla poszczególnych kwalifikacji znajdują się na stronie Centralnej Komisji Egzaminacyjnej:

- [Ogólne wyniki egzaminów zawodowych](#)

Wzory certyfikatów i dyplomu

RZECZPOSPOLITA POLSKA

**CERTYFIKAT
KWALIFIKACJI ZAWODOWEJ**

..... imię (imiiona) i nazwisko

..... data urodzenia

..... numer PESEL

zdał..... egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji

..... symbol i nazwa kwalifikacji

wyodrębnionej w zawod

..... nazwa i symbol cyfrowy zawodu

i uzyskał..... % punktów możliwych do uzyskania

..... miejscowość

..... dnia

Nr

PRK 3

Kwalifikacja cząstkowa na poziomie
trzecim Polskiej Ramy Kwalifikacji
i europejskich ram kwalifikacji

Podstawą zdania egzaminu jest otrzymanie:
1) z części pisemnej – co najmniej 50% punktów możliwych do uzyskania.
2) z części praktycznej – co najmniej 75% punktów możliwych do uzyskania.

OKE-II/64/3

ZA00000001

pieczęć i podpis dyrektora
okręgowej komisji egzaminacyjnej

Źródło: Dz.U. 2023, poz. 1120: Rozporządzenie Ministra Edukacji i Nauki z dnia 7 czerwca 2023 r. w sprawie świadectw, dyplomów państwowych i innych druków, *załącznik nr 3, wzór nr 64*, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.

RZECZPOSPOLITA POLSKA

**CERTYFIKAT
KWALIFIKACJI ZAWODOWEJ**

..... imię (imiiona) i nazwisko

..... data urodzenia

..... numer PESEL

zdał..... egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji

..... symbol i nazwa kwalifikacji

wyodrębnionej w zawod

..... nazwa i symbol cyfrowy zawodu

i uzyskał..... % punktów możliwych do uzyskania

..... miejscowość

..... dnia

Nr

PRK 4

Kwalifikacja cząstkowa na poziomie
czwartym Polskiej Ramy Kwalifikacji
i europejskich ram kwalifikacji

Podstawą zdania egzaminu jest otrzymanie:
1) z części pisemnej – co najmniej 50% punktów możliwych do uzyskania.
2) z części praktycznej – co najmniej 75% punktów możliwych do uzyskania.

OKE-II/65/3

ZA00000001

pieczęć i podpis dyrektora
okręgowej komisji egzaminacyjnej

Źródło: Dz.U. 2023, poz. 1120: Rozporządzenie Ministra Edukacji i Nauki z dnia 7 czerwca 2023 r. w sprawie świadectw, dyplomów państwowych i innych druków, *załącznik nr 3, wzór nr 65*, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.

RZECZPOSPOLITA POLSKA
DYPLOM ZAWODOWY

Imię (imiona) i nazwisko _____
data urodzenia _____ numer PESEL _____

spełnił... warunki uzyskania dyplomu zawodowego
i posiada kwalifikacje w zawodzie

nazwa i symbol cyfrowy zawodu _____

_____ dnia _____ r.
miejscowość _____

Nr _____

PRK IV
Kwalifikacja pełna na poziomie
czwartym Polskiej Ramy Kwalifikacji
i europejskich ram kwalifikacji

tu p. _____
pieczęć i podpis dyrektora
okręgowej komisji egzaminacyjnej

OKE-II/69/3 ZA00000001

Źródło: Dz.U. 2023, poz. 1120: Rozporządzenie Ministra Edukacji i Nauki z dnia 7 czerwca 2023 r. w sprawie świadectw, dyplomów państwowych i innych druków, załącznik nr 3, wzór nr 69, tylko do użytku edukacyjnego na zpe.gov.pl.

Quiz

Rozwiąż quiz i sprawdź, co wiesz o zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych. W każdym pytaniu zaznacz jedną prawidłową odpowiedź.

Ćwiczenie 1



Jakie kwalifikacje są wyodrębnione w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych?

- ☐ HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań i HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.
- ☐ HGT.03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie i HGT.10. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego.
- ☐ HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich i HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych.

Ćwiczenie 2



Czym zajmuje się technik żywienia i usług gastronomicznych?

- ☐ oceną jakości produktów.
- ☐ obsługą klienta na sali.
- ☐ rozliczaniem usług kelnerskich.

Ćwiczenie 3



Przygotowanie dań zimnych i gorących odbywa się:

- ☐ zwykle w pozycji stojącej.
- ☐ w niskich temperaturach.
- ☐ w zmiennych warunkach atmosferycznych.

Ćwiczenie 4



Technik żywienia i usług gastronomicznych potrzebuje do pracy odpowiednich narzędzi i przyrządów. Jest to między innymi:

- ☐ trybuszon.
- ☐ trzepaczka różgowa.
- ☐ zapaska.

Ćwiczenie 5



Do środków ochrony indywidualnej na stanowisku pracy technika żywienia i usług gastronomicznych zaliczamy:

- ☐ czepek.
- ☐ rękawice ochronne termoodporne.
- ☐ wszystkie odpowiedzi są prawidłowe.

Ćwiczenie 6



Przeciwwskazaniem do pracy w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych może być:

☐ lęk wysokości.

☐ nadpobudliwość.

☐ agorafobia.

Ćwiczenie 7



Do plusów zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych zalicza się:

☐ wolne weekendy i święta.

☐ stałe zapotrzebowanie na rynku pracy.

☐ wynagrodzenie zależne od wyniku.

Ćwiczenie 8



Technik żywienia i usług gastronomicznych może pracować jako:

☐ szef kuchni.

☐ kierownik sali.

☐ brygadzista.

Ćwiczenie 9



Osoba z wykształceniem średnim lub średnim branżowym może uzyskać zawód technika żywienia i usług gastronomicznych, jeżeli:

- ☐ ukończy kwalifikacyjne kursy zawodowe oraz otrzyma certyfikaty kwalifikacji zawodowej w zakresie kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań oraz HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.
- ☐ 2 lata kształciła się lub 2 lata pracowała w zawodzie oraz zda egzaminy eksternistyczne zawodowe z kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań oraz HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.
- ☐ wszystkie odpowiedzi są prawidłowe.

Ćwiczenie 10



Jaki dokument potwierdza zdanie egzaminu zawodowego?

- ☐ zaświadczenie potwierdzające kwalifikację.
- ☐ dyplom zawodowy.
- ☐ certyfikat kwalifikacji zawodowej.

Informator o zawodzie

Materiał został przygotowany w ramach projektu „Opracowanie wysokiej jakości multimedialnych informacji zawodoznawczych dla 141 zawodów szkolnictwa zawodowego” (nr POWR.02.14.00–00–1004/20) współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój w odpowiedzi na konkurs „Przygotowanie i udostępnienie multimedialnych zasobów wspierających proces doradztwa edukacyjno-zawodowego (nr POWR.02.14.00–IP.02–00–001/20)”.



Źródło: GroMar Sp. z o.o., *Broszura informacyjna o zawodzie*, licencja: CC BY-SA 3.0.
Plik o rozmiarze 2.53 MB w języku polskim

Przydatne adresy www

1. Zintegrowana Platforma Edukacyjna
2. Portal Infozawodowe
3. Ośrodek Rozwoju Edukacji
4. Centrum Informatyczne Edukacji
5. Rejestr Szkół i Placówek Oświatowych
6. Ministerstwo Edukacji Narodowej – szkolnictwo branżowe
7. Doradztwo zawodowe Ośrodek Rozwoju Edukacji
8. Portal Europejskich Służb Zatrudnienia (EURES)
9. Wortal Publicznych Służb Zatrudnienia
10. Zintegrowany System Kwalifikacji
11. Instytut Badań Edukacyjnych