

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

3 – letnia

Pracownik pomocniczy gastronomii

OPIS ZAWODU

Pracownik pomocniczy gastronomii to kierunek utworzony decyzją MEN w 2019 r. dla młodzieży z niepełnosprawnością w stopniu lekkim. Pracownik pomocniczy gastronomii to osoba, która zajmuje się wykonywaniem prac pomocniczych w kuchni, a więc nie podejmuje decyzji dotyczących przyrządzenia poszczególnych potraw, ale przygotowuje je pod nadzorem kucharza.

ZDOBYWANIE UMIEJĘTNOŚCI

Zakres obowiązków pracownika pomocniczego gastronomii to m.in.:

- wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne;
- realizowanie prac związanych z przechowywaniem żywności
- wykonywanie prac pomocniczych związanych ze sporządzaniem potraw i napojów bezalkoholowych;
- wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości oraz ekspedycją potraw i napojów;
- wykonywanie prac pomocniczych w części handlowo – usługowej obiektu gastronomicznego.

KWALIFIKACJE I EGZAMINY

Kształcąc się jako Pracownik pomocniczy gastronomii w Branżowej Szkole I Stopnia zdobędziesz kwalifikację HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne.

PERSPEKTYWY ZAWODOWE

Pracownik pomocniczy gastronomii znajdzie zatrudnienie w:

- obiektach zbiorowego żywienia tj. restauracjach, stołówkach, hotelach, ośrodkach wypoczynkowych; barach, punktach małej gastronomii