

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych (T.15)

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - kwalifikacja T.15 jest kwalifikacją wyodrębnioną w zawodzie Technik żywienia i usług gastronomicznych (zawód z dwoma kwalifikacjami: T.15 + T.6. Sporządzanie potraw i napojów)

Kurs otwiera drogę do zdobycia zawodu Technik żywienia i usług gastronomicznych, szczególnie dla absolwentów Zasadniczej Szkoły Zawodowej w zawodzie kucharz lub kucharz małej gastronomii.

Uczestnicy kursu zdobywają następujące umiejętności:

- planowanie właściwego żywienia w oparciu o normy i zasady żywienia
- znajomość składników pokarmowych i ich roli w procesach życiowych człowieka
- obliczanie wartości energetycznej i odżywczej potraw
- ocenianie jadłospisów i sposobów żywienia i odżywiania się
- korzystanie ze specjalistycznych programów komputerowych wykorzystywanych w gastronomii
- planowanie, kontrolowanie i ocena produkcji potraw i napojów
- planowanie i realizacja usług gastronomicznych w restauracjach, hotelach i innych instytucjach

Tryb zaoczny – zajęcia w weekendy.

Kurs trwa 415 godzin + 1 tydzień praktyki zawodowej. Czas trwania kursu może być ustalany indywidualnie dla uczestnika. Na podstawie przedłożonych do rekrutacji dokumentów istnieje możliwość uznania dotychczasowej drogi kształcenia każdego uczestnika kursu, by żaden z nich nie musiał powtarzać po raz kolejny uzyskanych wcześniej efektów kształcenia.