

## Bezpłatne kursy kwalifikacyjne w zawodzie

### KUCHARZ I TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

#### HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań

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

Technik żywienia i usług gastronomicznych może pracować jako:

- szef kuchni, kucharz w: restauracjach, hotelach, pensjonatach, zakładach żywienia zbiorowego, gospodarstwach agroturystycznych i innych
- kierownik do spraw żywienia w zakładach gastronomicznych
- menager do spraw planowania i organizacji usług gastronomicznych
- manager zakładu gastronomicznego
- organizator imprez okolicznościowych
- mistrz sztuki kulinarnej
- pracownik firmy cateringowej
- doradca w zakresie prawidłowego żywienia
- organizator usług cateringowych
- pracownik ruchomej bazy gastronomicznej: lotniczej, morskiej, kolejowej
- prowadzić własną działalność

□