

**Zapraszamy Cię
do nowej jakości
kształcenia,
spełniającej Twoje oczekiwania.**

Z Naszą szkołą
otwórz drzwi do przyszłości!



**Zrób z Nami
swój 1 krok...
w nową
przyszłość!**

Profesjonalizm
zaczyna się tutaj!



**Jesteśmy
pewni,
że z Nami ...**

**Ucząc się i pracując,
osiągniesz sukces!**

Pracownik Pomocniczy Gastronomii





Pracownik Pomocniczy Gastronomii

to specjalista zajmujący się przygotowywaniem i serwowaniem różnorodnych potraw w lokalach gastronomicznych, takich jak bary, kawiarnie, food trucki, bufety czy małe restauracje.

Praca pracownika pomocniczego gastronomii wymaga umiejętności kulinarnych, kreatywności oraz zdolności do pracy w dynamicznym środowisku.



Główne Obowiązki

Przygotowywanie potraw:

Pracownik pomocniczy gastronomii zajmuje się przygotowywaniem różnorodnych potraw, od prostych przekąsek po bardziej złożone dania główne. Dbą o jakość i smak przygotowywanych posiłków.

Kreowanie menu:

Tworzenie i aktualizowanie menu, uwzględniając trendy kulinarnie, sezonowość składników oraz preferencje klientów.

Obsługa sprzętu kuchennego:

Praca z różnorodnym sprzętem kuchennym, takim jak grille, frytkownice, piekarniki, a także drobny sprzęt kuchenny, np. noże i miksery.

Główne Obowiązki



Dbanie o higienę:

Przestrzeganie zasad higieny i bezpieczeństwa w kuchni, w tym utrzymanie czystości stanowiska pracy, dezynfekcja narzędzi i sprzętu kuchennego oraz dbanie o odpowiednie przechowywanie produktów spożywczych.

Zarządzanie zapasami:

Kontrola i zarządzanie zapasami produktów spożywczych, składanie zamówień oraz monitorowanie stanów magazynowych.

Współpraca z zespołem:

Efektywna współpraca z innymi członkami zespołu, takimi jak kelnerzy, barmani czy kierownicy lokalu.

Umiejętności i Kwalifikacje

Umiejętności kulinarne:

Biegła znajomość technik kulinarnych oraz umiejętność przygotowywania różnorodnych potraw.

Kreatywność:

Zdolność do tworzenia nowych smaków i potraw, a także wprowadzania innowacji w menu.

Zdolności manualne:

Precyzyjna praca z narzędziami kuchennymi oraz zdolność do szybkiego i dokładnego przygotowywania potraw.

Umiejętności i Kwalifikacje



Komunikacja:

Efektywna komunikacja z innymi członkami zespołu oraz umiejętność pracy w zespole.

Znajomość zasad higieny:

Wiedza na temat zasad higieny i bezpieczeństwa żywności oraz umiejętność ich przestrzegania w codziennej pracy.

Ścieżka Kariery

Pracownik pomocniczy gastronomii może pracować w różnorodnych miejscach, takich jak bary, kawiarnie, food trucki, bufety czy małe restauracje.

Z doświadczeniem i rozwojem umiejętności, pracownik pomocniczy gastronomii może awansować na stanowiska takie jak szef kuchni, menedżer lokalu czy właściciel własnej restauracji lub food trucka.



Zajęcia praktycznej nauki zawodu.

PRACOWNIK POMOCNICZY GASTRONOMII





Ravani 

Ravani 











T w ó j z a w ó d

- T w o j a p r z y s z ł o ś ć !

Z Nami

**SPEŁNISZ
SWOJE
MARZENIA**



- T w o j a p r z y s z ł o ś ć !

B r a n ż o w a S z k o ł a I s t o p n i a
i m . M a r i i G r z e g o r z e w s k i e j