

# Pracownik pomocniczy gastronomii

Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji (PRK): DRUGI



## KWALIFIKACJE

### HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne

Kształcenie w zawodzie *PRACOWNIK POMOCNICZY GASTRONOMII* odbywa się:

- w trzyletniej branżowej szkole pierwszego stopnia;
- na kwalifikacyjnych kursach zawodowych.

**UWAGA:** Kształcenie wyłącznie dla osób z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim.

## GŁÓWNE ZADANIA I CZYNNOŚCI ZAWODOWE

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne:

- 1) wykonywania czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne;
- 2) realizowania prac związanych z przechowywaniem żywności;
- 3) wykonywania prac pomocniczych w pomieszczeniach produkcyjnych obiektu gastronomicznego;
- 4) wykonywania czynności pomocniczych związanych z ekspedycją dań i napojów bezalkoholowych;
- 5) wykonywania prac pomocniczych w części handlowo-usługowej obiektu gastronomicznego.

## PREDYSPOZYCJE DO WYKONYWANIA ZAWODU

- spostrzegawczość;
- cierpliwość;
- subtelność;
- dokładność;
- kultura osobista;
- gotowość do pracy w szybkim tempie;
- wytrzymałość na długotrwały wysiłek fizyczny;
- gotowość do pracy w różnych warunkach środowiskowych.

## WARUNKI PRACY

Będziesz pracować:

- przeważnie indywidualnie, ale również zespołowo;
- ręcznie i mechanicznie z zastosowaniem odpowiednich narzędzi i urządzeń do obróbki produktów spożywczych;
- w pomieszczeniu zamkniętym, w wysokich temperaturach i przy dużej wilgotności, czasem na zewnątrz (ogródki, imprezy plenerowe);
- przy oświetleniu dziennym i sztucznym oraz w miejscach z wyciągową instalacją wentylacyjną;
- często w bezpośrednim kontakcie z ludźmi.

## MOŻLIWOŚCI PRACY W ZAWODZIE

Możesz pracować między innymi:

- w restauracjach;
- w zakładach gastronomicznych;
- w hotelach;
- w kawiarniach;
- w firmach cateringowych;
- podczas imprez okolicznościowych.

**ŚCIEŻKI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE  
PRACOWNIK POMOCNICZY GASTRONOMII**  
ŚCIEŻKA DLA ABSOLWENTÓW SZKÓŁ PODSTAWOWYCH

**OŚMIOLETNIA SZKOŁA  
PODSTAWOWA**



**TRZYLETNIA BRANŻOWA  
SZKOŁA PIERWSZEGO  
STOPNIA**

HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne oraz zdanie egzaminu zawodowego z zakresu tej kwalifikacji (kształcenie wyłącznie dla osób z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim)

## ŚCIEŻKI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE PRACOWNIK POMOCNICZY GASTRONOMII

ŚCIEŻKA DLA ABSOLWENTÓW SZKÓŁ PONADPODSTAWOWYCH I OSÓB DOROSŁYCH

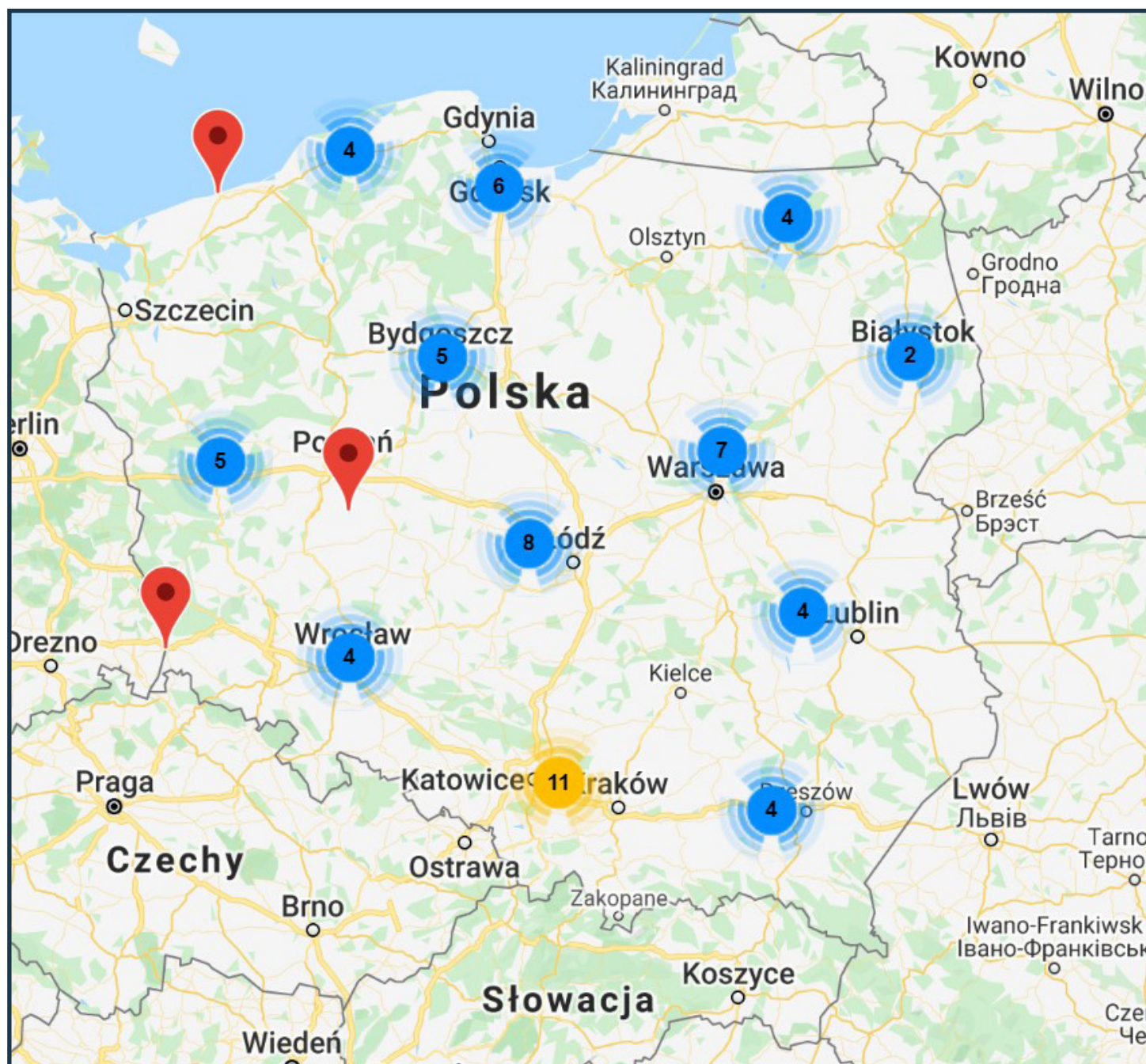
### **KWALIFIKACYJNY KURS ZAWODOWY**

w zakresie  
kwalifikacji HGT.04. Wykonywanie  
prac pomocniczych w obiektach  
świadczących usługi gastronomiczne  
oraz zdanie egzaminu zawodowego  
z zakresu tej kwalifikacji  
(kształcenie wyłącznie dla osób  
z niepełnosprawnością intelektualną  
w stopniu lekkim)

## SZKOŁY PROWADZĄCE KSZTAŁCENIE W ZAWODZIE PRACOWNIK POMOCNICZY GASTRONOMII

Informację o szkołach prowadzących kształcenie w tym zawodzie na terenie całego kraju znajdziesz pod adresem:

<https://rspo.men.gov.pl/>



Orientacyjna mapa szkół prowadzących kształcenie w zawodzie *PRACOWNIK POMOCNICZY GASTRONOMII* w roku szkolnym 2020/2021