

Zawody z obszaru turystyczno-gastronomicznego – czy to dla mnie?



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Cześć! Jestem dla Ciebie 😊

Mając lat naście, nie zastanawiasz się, jak będzie wyglądał Twój dzień w pracy. To „pieśń przyszłości”. Na głowie masz klasówki oraz plany na weekend, a w sercu miłość... Wiemy, każdy był kiedyś młody 😊

Sęk w tym, że już za kilka lat około 1/3 każdej doby będziesz spędzać w pracy. Warto dziś wybrać tak, by czuć się w niej raczej jak ryba w wodzie niż jak więzień swego losu.

Chcemy Ci pomóc. Przystępnie opisujemy zawody, podpowiadamy, jak możesz poznać siebie, by dobrze wybrać, oraz – ważne! – kto może Ci w tym pomóc.

Chcemy również pokazać Ci różne ścieżki dojścia do zawodu. Pamiętaj, że zawód możesz zdobyć nie tylko w technikum czy zasadniczej szkole zawodowej, ale także na kwalifikacyjnych kursach zawodowych. Ale o karierze edukacyjnej dalej.

Obszar Z – o co chodzi?

Obszar turystyczno-gastronomiczny gromadzi zawody związane z turystyką, hotelarstwem i gastronomią. Wymieniamy wszystkie zawody z tego obszaru, a kilka z nich „zwiadamy” dokładnie. Pytamy pracowników i pracodawców o codzienne czynności, wyzwania, analizujemy możliwości zatrudnienia. Większość z opisanych profesji to tzw. zawody z przyszłością. Ale pamiętaj! – ważne jest nie tylko, by zawód dawał pracę, lecz by był zgodny z Twoimi zainteresowaniami i pasował do tego, jaka/jaki jesteś.

Zapraszamy na podróż po krainie zawodów – **podróże kształcą!**

Cel: Praca fajna dla Ciebie

Każdy wie, jaka ma być jego przyszła praca: „fajna i dobrze płatna”. Ale zaraz, zaraz, konkretnie: fajna – czyli jaka? Który z kilkuset zawodów będzie **fajny dla Ciebie**? Ten zachwalany przez rodziców? Ten wybrany przez przyjaciela? A może taki, o którym jeszcze nie słyszałeś? Czy wiesz, na jakich stanowiskach może pracować technik hotelarstwa i jak wygląda dzień pracy kucharza? A czym dokładnie zajmuje się technik usług gastronomicznych? Może właśnie któryś z tych zawodów idealnie pasuje do **Twoich** zainteresowań, stylu działania, wartości? **Sprawdź to!**

Wreszcie: gdy masz już cel – **opracuj „ścieżkę dostępu”**: jaka szkoła Cię do tego zawodu przygotuje i zwiększy Twoje szanse na rynku pracy? I jakie są dalsze, pozaszkolne możliwości doskonalenia? **Piszemy o tym!** Wskazujemy, gdzie i jak możesz dowiedzieć się jeszcze więcej!

Polecamy **Informator o zawodach szkolnictwa zawodowego**

Dlaczego? Bo możesz:

- mieć dostęp do krótkich opisów 193 zawodów.
- znaleźć odpowiedź na pytanie: Kim mogę być?
- dowiedzieć się, w jakich typach szkół występuje interesujący Cię zawód.
- znaleźć go w prosty sposób w internecie, a dokładnie na www.koweziu.edu.pl.

Zajrzyj, bo warto!



Spis treści

Cześć. Jestem dla Ciebie, czyli wstępniak	2
W tym numerze	3
Podróżować jest bosko! A kto to wszystko zorganizuje?	4-5
<i>Witajcie!</i> – zawody hotelarskie z przymrużeniem oka	6
Profesjonalnie „Witamy” i „Zapraszamy ponownie” – o zawodach hotelarskich na poważnie	7
Uśmiech na dzień dobry – zawód: technik hotelarstwa	8
„Niewidzialna ręka” dba o komfort gości – zawód: pracownik pomocniczy obsługi hotelowej.....	9
Na przekąskę – zawody związane z gastronomią na wesoło	10
Smacznego! – o zawodach związanych z gastronomią na poważnie i do syta	11
Przez żołądek do serca – zawód kucharza od kuchni	12
Smacznie, zdrowo, na czas i na wynos – technik żywienia i usług gastronomicznych	13
W kilka ciekawostek dookoła świata – o turystyce na luzie	14
„Obyś innych po świecie woził!” – o wyzwaniach zawodów związanych z turystyką całkiem serio	15
Szczęśliwej drogi! – zawód technika obsługi turystycznej	16
Czym chata bogata – zawód technika turystyki wiejskiej	17
Posmakuj zawodów z obszaru hotelarsko-gastronomicznego	18
Zmysły, mięśnie i kontrola czasu – wywiad z kucharzem	18
Kariera, czyli parę słów na drogę	19
„Najważniejsza jest wrażliwość” – wywiad z pracodawcą, dyrektorem hotelu	19
Od A do Z – skrócone kompendium dobrego wyboru.....	20
W internecie poznać... siebie! – narzędzia autodiagnozy predyspozycji zawodowych	20
Z życia wzięte. „Pasja czy koledzy” – odpowiada doradca zawodowy	21
W następnym numerze	22
Klucze do psychozabaw	22

Pasja czy koledzy?

– Co zrobić, gdy jesteś w swoich zainteresowaniach odosobniony? Czy bać się samotności? – czytaj w sekcji „Z życia wzięte” na stronie 21



Profesjonalnie „Witamy” i „Zapraszamy ponownie”

– o zawodach hotelarskich na poważnie. Jaka jest specyfika i jakie są perspektywy pracy w tej branży, jakie potrzebne umiejętności i cechy osobiste? – o tym na stronie 7



Zmysły, mięśnie i kontrola czasu

– o swojej pracy opowiada 30-letni kucharz – strona 18



Kariera, czyli parę słów na drogę

– o tym, w jaki sposób wybrać pracę fajną dla siebie, czytaj na stronie 19



Podróżować jest bosko! – a kto to wszystko zorganizuje?

Hotele na ziemi i morzu (promy i statki pasażerskie), ośrodki wczasowe, restauracje, kawiarnie, biura i organizacje turystyczne – to miejsca pracy bardzo wielu ludzi, charakterystyczne dla obszaru turystyczno-gastronomicznego, oznaczonego literą T. Słowo „turystyka” pochodzi od francuskiego słowa *tour*, które oznacza wycieczkę, podróż kończącą się powrotem do miejsca, skąd nastąpił wyjazd. A co się dzieje w czasie pomiędzy wyjazdem a powrotem? W podróży trzeba jeść (np. w restauracji hotelowej, w zajeździe), spać (w hotelu, pensjonacie), niekiedy uczestniczyć w konferencjach, a może zwiedzać czy korzystać z innych atrakcji. Podróż można odbywać samolotem, pociągiem, autokarem. Ktoś to wszystko dla podróżnika musi zorganizować, przygotować i wykonać. Kto? To osoby zatrudnione w branży turystycznej!

Na rynku pracy – 3 szlaki, 13 ścieżek

W klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego znajdziemy różne obszary kształcenia zawodowego. Każdy z nich obejmuje zawody pogrupowane pod względem

wspólnych efektów kształcenia, wymaganych do realizacji zadań zawodowych. Zawody, które występują w obszarze turystyczno-gastronomicznym (T), można podzielić na 3 charakterystyczne grupy: hotelarską, gastronomiczną i obsługi turystycznej. Grupy te różnią się od siebie przede wszystkim miejscem wykonywania pracy oraz specyfiką wykonywanych zadań, a także kwalifikacjami, które muszą pasować do danej grupy.

Każdy pracownik z dyplomem szkoły zawodowej kształcącej w którymś z zawodów z obszaru turystyczno-gastronomicznego (T) musi legitymować się **kwalifikacjami**, tzn. takim **zestawem wiedzy i umiejętności**, który jest niezbędny do właściwego wykonania zawodu i odpowiada na oczekiwania pracodawców i usługobiorców. Pracownicy w obszarze T, wyposażeni w specyficzne kwalifikacje (w sumie 13 zawodów), zajmują się m.in. planowaniem podróży, organizacją czasu, warunków przejazdu. To, co ich łączy, to praca na rzecz drugiego człowieka i dbałość o jego indywidualne potrzeby. Decydując się na zawód z obszaru T, warto pamiętać, iż wymaga on cierpliwości, sympatii dla ludzi oraz wrażliwości na ich potrzeby i oczekiwania.

Grupa I – zawody związane z hotelarstwem

Jeśli lubisz ludzi, jesteś cierpliwy i chętnie poznajesz języki obce – zapoznaj się z tą grupą zawodów, do której należą 2 zawody.

Pierwszym z nich jest: **technik hotelarstwa**. Stanowiska jego pracy to: recepcja hotelowa, pokoje hotelowe oraz restauracja – dokładnie omówimy wymogi i wyzwania tej profesji na stronie 8.

Drugim zawodem jest **pracownik pomocniczy obsługi hotelowej**. W tym zawodzie, który można zdobyć w zasadniczej szkole zawodowej, mogą się uczyć wyłącznie osoby upośledzone umysłowo w stopniu lekkim. Podstawowe zadania przypisane do tego zawodu są związane z wykonywaniem i utrzymywaniem czystości w zakładzie hotelarskim.

- Technik hotelarstwa
- Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej

Więcej o tych zawodach przeczytasz na stronach 6-8.



Grupa II – zawody związane z gastronomią

Jeśli lubisz gotować lub serwować potrawy, obsługiwać gości (w gastronomii nazywamy ich konsumentami) – wybierz jeden z zawodów z grupy gastronomicznej. W tej grupie niektóre zawody mogą wymagać od Ciebie obsługi bardziej specjalistycznego sprzętu niż kuchenka mikrofalowa czy piekarnik 😊

- Technik żywienia i usług gastronomicznych
- Kucharz
- Kelner
- Technik technologii żywności
- Cukiernik
- Piekarz
- Wędliniarz

Więcej na temat tych zawodów dowiesz się na stronach 9-12.



Grupa III – Zawody związane z turystyką

Jeśli interesujesz się geografią turystyczną i lubisz sprzedawać, promować, organizować – to praca w tych zawodach Ci się spodoba. Zwróć uwagę na zawód technik turystyki wiejskiej. W nowej kwalifikacji zawodowej pojawił się dopiero w 2012 roku. Rozpoczynając kształcenie w tym zawodzie, uwzględniono potrzeby małych gmin, miasteczek, które są zainteresowane rozwijaniem lokalnej turystyki i agroturystyki.

- Technik obsługi turystycznej
- Technik turystyki wiejskiej

Więcej o tej grupie zawodów dowiesz się na stronach 13-17.



Zawody związane z hotelarstwem

Psychozabawa

Wykreśl jeden zawód spośród niżej podanych, którego nie zdobędziesz w Polsce.

- a) Technik turysta
- b) Technik obsługi turystycznej
- c) Technik żywienia i usług gastronomicznych
- d) Technik hotelarstwa
- e) Technik turystyki wiejskiej

(e : dpo)

Wyszukaj w tabeli kompetencję zawodową, która nie pasuje do obszaru turystyczno-gastronomicznego i nie przydaje się w wykonywaniu żadnego z tych zawodów.

1. Lubi ludzi, jest pogodny.
2. Wysoka kultura osobista, uprzejmy.
3. Potrafi nawiązać i utrzymać kontakt z drugim człowiekiem.
4. Lubi więcej słuchać, niż mówić.
5. Jest empatyczny, wrażliwy na potrzeby innych.
6. Chętnie pomaga innym, zaangażowany, potrafi współpracować.
7. Lubi uczyć się języków obcych.
8. Potrafi uszyć strój recepcjonisty, kucharza i kelnera.
9. Mówi poprawną polszczyzną.
10. Jest cierpliwy, zrównoważony.
11. Potrafi dostosować swój wygląd do sytuacji, miejsca i okoliczności.
12. Jest silny fizycznie.

g : dpo



Profesjonalnie „Witamy” i „Zapraszamy ponownie” – o zawodach hotelarskich

Zawody w grupie hotelarskiej są ważne i poszukiwane na turystycznym rynku pracy. Fachowcy potrzebni są szczególnie na statkach i promach pasażerskich, w hotelach, pensjonatach, ośrodkach wypoczynkowych, głównie w miejscowościach górskich, nadmorskich i uzdrowiskowych, gdzie przyjmuje się i obsługuje gości.

Czym zajmują się pracownicy w zakładach hotelowych?

- Dokonują rezerwacji usług hotelarskich.
- Obsługują gości przyjeżdżających i wyjeżdżających.
- Utrzymują czystość i porządek w pokojach.
- Przygotowują i podają śniadania.
- Organizują usługi dodatkowe w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie (konferencje, cateringi, animacja czasu wolnego).

Jeśli:

- lubisz ludzi, potrafisz nawiązywać kontakty
 - chętnie uczysz się języków obcych
 - znasz zasady właściwego zachowania
 - lubisz dbać o zadowolenie osób, dla których pracujesz
- pomyśl o pracy w hotelarstwie.

Turystyka to dynamicznie rozwijająca się dziedzina gospodarcza. W branży zauważa się wzrost konkurencji, przez co istnieje konieczność dostosowania ofert zakładów hotelarskich do indywidualnych potrzeb gości.

Pracodawcy chętnie awansują tych, którzy identyfikują się z potrzebami firmy, podnoszą swoje kwalifikacje i poziom wykształcenia. Dzięki rozwojowi nowych technologii rezerwacja miejsc i obsługa gości może stać się sprawniejsza i bardziej zindywidualizowana.

Turystyka jest obszarem, w którym prowadzenie własnego biznesu wymaga na początku inwestycji (hotel trzeba kupić, remontować lub wybudować), ale też daje ogromne pole do popisu osobom kreatywnym, dobrze zorganizowanym i umiejącym wypromować swoje usługi. Każdy w tej branży ma szansę stworzyć absolutnie niepowtarzalne miejsce przyciągające gości swą atmosferą i ofertą.

Wybierając zawód z tej grupy, zastanów się:

- Czy chcesz pracować w mieście, czy raczej w małej miejscowości – wakacyjnym kurorcie?
- Czy wolisz być zauważony przez innych i wykorzystywać swoje umiejętności autoprezentacji i nawiązywania kontaktu – jako recepcjonista, czy wolisz być bardziej „w tle” – jako osoba dbająca o obsługę gości, pokoi, restauracji, bardziej anonimowo?
- Czy jesteś gotowy na zmianowy system pracy?
- Kto oferuje pracę i gdzie znajdziesz pracę w tym zawodzie: w rodzinnym mieście, w dużym mieście, w małej miejscowości?



Zawód i jego symbol cyfrowy	Nazwa kwalifikacji
Technik hotelarstwa – 422402	Planowanie i realizacja usług w recepcji
	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie
Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej – 911205	Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi hotelarskie

Uśmiech na dzień dobry – zawód: technik hotelarstwa

Jeśli...

- umiesz współpracować
 - jesteś cierpliwy/a, elastyczny/a
 - umiesz dostosować swój wygląd do obowiązujących wymagań
 - jesteś odporny/a na stres, a zarazem wrażliwy/a na potrzeby innych
 - cechuje Cię wysoka kultura osobista i poprawnie posługujesz się językiem polskim
 - lubisz uczyć się języków obcych
- to może być zawód dla Ciebie!

Co tak naprawdę robi technik hotelarstwa?

- Świadczy usługi na rzecz gościa od momentu jego przyjazdu aż do wyjazdu (recepcja, pokój hotelowy, restauracja), kontaktuje się z nim.
- Reprezentuje swoim wyglądem i zachowaniem miejsce, w którym pracuje.

Jego szczegółowe obowiązki zależą od stanowiska, które zajmuje w hotelu

Jeśli pracuje w recepcji:

- przyjmuje zgłoszenia rezerwacji i obsługuje cały system rezerwacji,
- wita i żegna gości, udziela im wszelkich potrzebnych informacji,
- komunikuje się z gośćmi w języku ojczystym lub językach obcych,
- obsługuje programy komputerowe, posługuje się sprzętem biurowym, a także czytnikiem kart, kasą fiskalną.

Jeśli pracuje w obsłudze pokoi:

- dba o właściwy wygląd pokoju,
- przyjmuje zgłoszenia potrzeb czy problemów od gości i stara się jak najlepiej i najszybciej je zaspokoić.

Jeśli pracuje w restauracji hotelowej:

- wita gości, czasem prowadzi ich do właściwego stolika lub go wskazuje,
- przyjmuje zamówienia i zgłoszenia bieżących potrzeb,
- podaje posiłki i napoje,
- kontroluje czystość i porządek w restauracji oraz dostępność i wygląd produktów w przypadku tzw. szwedzkiego stołu,

- przyjmuje zapłatę i wystawia rachunki lub współpracuje z recepcją w obszarze rozliczeń.

Gdzie pracuje?

Wszędzie tam, gdzie świadczy się usługi noclegowo-żywnościowe (minimum śniadanie), tam, gdzie znajdują się takie stanowiska, jak: recepcja, restauracja, pokoje hotelowe. Są to np.:

- hotele miejskie i kurortowe
- pensjonaty i domy wczasowe
- motele
- promy i statki pasażerskie
- własna firma – hotel lub hostel

Kariera edukacyjna

Zawód ten możesz zdobyć w 4-letnim technikum. W technikum będziesz zdobywał dwie kwalifikacje składające się na ten zawód: *Planowanie i realizacja usług w recepcji oraz Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie*. Kształcenie w ramach każdej z tych kwalifikacji zakończone jest zewnętrznym egzaminem zawodowym, którego pozytywny wynik umożliwi Ci otrzymanie 2 świadectw potwierdzających ww. kwalifikacje, a po ukończeniu szkoły otrzymasz dodatkowo dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe.

To niejedyna droga.

Jeśli po gimnazjum zdecydujesz się na 3-letnie liceum ogólnokształcące, to w przyszłości – chcąc uzyskać zawód technik hotelarstwa – możesz podjąć naukę na tzw. kwalifikacyjnych kursach zawodowych (KKZ), z których każdy będzie obejmował jedną kwalifikację w zawodzie. Po ukończeniu 2 kursów i zdaniu po każdym z nich egzaminu zawodowego otrzymasz 2 świadectwa. Mając świadectwo ukończenia liceum, otrzymasz dodatkowo dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe. Posiadając świadectwo dojrzałości, możesz też kontynuować naukę w szkołach wyższych na przykład na takim kierunku jak: turystyka i hotelarstwo.

Perspektywy pracy w zawodzie

Awansować zawodowo można pionowo lub poziomo. Poziomo, jeśli nie podnosisz wykształcenia, ale doskonalisz się zawodowo; pionowo – gdy podnosisz kwalifikacje i wykształcenie (ze średniego na wyższe: z technikum na studia wyższe). Jeśli zdobędziesz doświadczenie, będziesz przedsiębiorczy i kreatywny, możesz spróbować sił we własnej działalności gospodarczej np. prowadzić własny pensjonat lub hotel.

Z pierwszej ręki

Adam, od 5 lat szef niedużego hotelu miejskiego:
Atutem kandydata do pracy w zawodzie technika hotelarstwa jest miła aparycja, a bezwzględnie wymagane są takt, kultura osobista, wrażliwość na drugiego człowieka.

Niewidzialna ręka dba o komfort gości – zawód: pracownik pomocniczy obsługi hotelowej

Jeśli:

Jeśli posiadasz orzeczenie o potrzebie kształcenia specjalnego z uwagi na upośledzenie umysłowe w stopniu lekkim i zarazem:

- lubisz dbać o innych
 - lubisz czystość i porządek
 - starasz się rzetelnie wykonywać swoją pracę każdego dnia
- wybierz ten zawód.

Zadania zawodowe

Podstawowe zadania zawodu związane są z wykonywaniem i utrzymywaniem czystości w zakładzie hotelarskim. Uczniowie, którzy zdobędą ten zawód, potrafią:

- identyfikować obiekty hotelarskie,
- rozróżniać rodzaje usług hotelarskich,
- określić obowiązki na stanowisku pracownika pomocniczego obsługi hotelowej,
- używać oczekiwanych form grzecznościowych wobec gości.

Gdzie pracuje?

Pracownicy w tym zawodzie są potrzebni do pracy przy obsłudze pięt, pokoi hotelowych, w kuchni. Swoją pracę wykonują pod nadzorem osób kierujących zespołem, otrzymując od nich bieżące wskazówki. Ich obowiązki są każdego dnia w pracy takie same i koncentrują się na zapewnieniu czystości i porządku w hotelu.

Kariera edukacyjna

Oczekiwany efekt kształcenia w tym zawodzie to wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi hotelarskie. Doskonalenie zawodowe pracowników pomocniczych obsługi hotelowej może się odbywać w dwojaki sposób: poprzez naukę w szkole przysposabiającej do pracy na kierunku pracownik pomocniczy obsługi hotelowej oraz udział w różnorodnych kursach, kształtujących dodatkowe umiejętności, na bazie posiadanych już predyspozycji i talentów, np. plastycznych.

Perspektywy pracy w zawodzie

Zatrudnienie pracowników pomocniczych obsługi hotelowej może mieć miejsce w każdym hotelu, pensjonacie, ośrodku wczasowym, jeśli załoga

Z pierwszej ręki

Elżbieta, dyrektorka hotelu miejskiego od 12 lat:
Najlepiej sprawdzają się osoby dokładne i spokojne, którym nie nudzi się monotonia.

obsługi hotelu liczy więcej niż jedną osobę, zatrudnioną na podstawie wyższych kwalifikacji niż absolwent zasadniczej szkoły zawodowej w tym zawodzie. Popyt na pracowników zależy ściśle od natężenia ruchu turystycznego w danej miejscowości. Wziąwszy pod uwagę wzrost mobilności w pracy wynikający z globalizacji i rozwoju handlu, można przewidywać, że hotelarstwo, a wraz z nim zatrudnienie pracowników obsługi będzie wykazywać tendencję zwyżkową.



Na przekąskę – zawody związane z gastronomią na wesoło

Gość zwraca się do kelnera:

- Miesiąc temu jadłem tutaj doskonałą pieczeń. Proszę o taką samą.
- Niech szanowny pan chwilkę poczeka. Zapytam w kuchni, czy jeszcze jej trochę zostało!

Ciekawostki

- Belgijska restauracja „Dinner in the Sky” serwuje posiłki dla 22 osób... 45 metrów nad ziemią! Specjalnie zaprojektowany stół i krzesła są unoszone przez dźwig. Kolacja z widokiem na Belgię kosztuje prawie 8 tysięcy euro. Podczas posiłku trzeba być bardzo ostrożnym i nie upuścić widelca!
- Restauracja Dark Restaurant w Pekinie, zgodnie z nazwą, spowita jest ciemnościami. Klienci nawet podświetlane zegarki są tam zakazane podczas całej wizyty i spożywania posiłku. Podobno dzięki temu wyostrza się zmysł smaku.
- Karta kredytowa była po raz pierwszy użyta właśnie w restauracji. 200 klientów Diners Club otrzymało karty, którymi mogło płacić w 27 restauracjach Nowego Yorku.
- Pospolita marchewka była uważana przez starożytnych Greków i Rzymian za afrodyzjak.

Zagadka

Gdzie znajduje się największa na świecie restauracja?

Odp.: stolica Syrii, Damaszek – Damascus Gate Restaurant, oferuje 6014 miejsc.

Psychozabawa

	Czy pasuje do Ciebie to stwierdzenie?	Tak	Nie
1	Mam bardzo dobry węch i wzrok.		
2	Mam dobre wycucie upływu czasu, nawet bez zegarka.		
3	Nie mam „głowy do garnków”, to odmierzanie ilości i czasu jest żmudne, wolę jeść „gotowce” ze sklepu lub baru.		
4	Dobrze się sprawdzam w robieniu kilku drobnych rzeczy równolegle.		
5	Marzę o tym, by rodzice mieli dobrze wyposażoną kuchnię.		
6	Uwielbiam wydawać przyjęcia i zbierać pochwały za menu.		
7	Dziwi mnie, jak można rozmawiać godzinę o gotowaniu.		
8	Stworzyłam sama kilka udanych przepisów, które podchwycili inni.		
9	Lubię czytać kulinarne blogi, poznawać sposoby i triki przydatne w kuchni do udanego przyrządzenia potraw.		
10	Przygotowywanie jedzenia to strata czasu – i tak wszystko się miesza w żołądku.		
11	Interesują mnie wartości odżywcze pokarmów i sposoby ich przechowywania.		
12	Jeśli wynajdą tabletki odżywcze zamiast jedzenia, będę szczęśliwa, bo zaoszczędzę czas marnowany na gotowanie i jedzenie.		

Klucz do psychozabawy na stronie 22.

Smacznego! – o zawodach związanych z gastronomią na poważnie i do syta

Jeśli:

- gotowanie jest Twoją pasją
- lub interesujesz się produktami spożywczymi i żywieniem

– rozważ któryś z poniższych zawodów.

Prawa żywienia

Gastronomia to słowo pochodzące z języka greckiego. *Gaster* to „żołądek», a *nómos* – to „prawo”, „ustawa”. Słowo to oznacza rodzaj działalności gospodarczej polegającej na prowadzeniu otwartych zakładów żywienia zbiorowego (np. restauracji, barów, stołówek itp.). To również sztuka przyrządzania i podawania potraw w oparciu o fachową wiedzę kulinarną oraz wiedza o produktach, ich wartości odżywczej, racjonalnym przygotowaniu potraw, komponowaniu posiłków, o tradycjach kulinarnych oraz zwyczajach i obyczajach związanych z jedzeniem. Aż 9 zawodów znajduje się w tej grupie.

9 sposobów na głód

Wszystkie zawody w tej grupie, oprócz jednego – kelnera, związane są z kuchnią i łączy je zasadnicza czynność – wykonywanie czegoś z użyciem produktów spożywczych. Jednak każde stanowisko pracy różni się wyposażeniem. Wszystkie stanowiska mogą funkcjonować razem, np. w olbrzymiej kuchni wielkiego hotelu, ale także niezależnie od siebie. Piekarz może uruchomić własną piekarnię, wędliniarz może samodzielnie wytwarzać i sprzedawać wędliny, cukiernik może pracować we własnej lub czyjejs cukierni.

Menu zawodowe

Analizując powyższą tabelę, można zauważyć, że kwalifikacja: produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń, występuje w trzech zawodach: jednym na poziomie zasadniczej szkoły zawodowej (operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego) i dwóch na poziomie technikum (technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego). Oznacza to, że jeżeli uczeń uzyska zawód operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, będzie mógł podnieść swoje kwalifikacje, kończąc kwalifikacyjny kurs zawodowy i zdając egzamin zewnętrzny z kwalifikacji *Organizowanie i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich* oraz uzupełniając wykształcenie ogólne do poziomu średniego (np. w liceum ogólnokształcącym dla dorosłych), a tym samym zdobyć dyplom technika przetwórstwa mleczarskiego.



Zawód i jego symbol cyfrowy	Nazwa kwalifikacji
Technik żywienia i usług gastronomicznych – 343404	Sporządzanie potraw i napojów
	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych
Kucharz – 512001	Sporządzanie potraw i napojów
	Wykonywanie usług kelnerskich
Kelner – 513101	Organizacja usług gastronomicznych
	Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń
Technik technologii żywności – 314403	Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych
	Produkcja wyrobów cukierniczych
Cukiernik – 751201	Produkcja wyrobów piekarskich
Piekarz – 751204	Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych
Wędliniarz – 751107	Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń
Technik przetwórstwa mleczarskiego – 314402	Organizowanie i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich
	Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń
Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego – 816003	

Przez żołądek do serca – o zawodzie kucharz

Jeśli:

- lubisz przyrządzać posiłki
- umiesz się odnaleźć w kuchni i wykorzystywać jej wyposażenie
- masz wyostrzony zmysł smaku i węchu
- jesteś zorganizowany i panujesz nad kilkoma czynnościami jednocześnie

– to predyspozycje do tego zawodu już masz. Czas na kwalifikacje.

Zadania zawodowe

Najważniejsze:

- sporządzanie potraw i napojów w sposób bezpieczny dla zdrowia spożywających, estetyczny, higieniczny i na czas, by wszystko było podane w odpowiedniej temperaturze.

Pozostałe:

- dbałość o właściwe przechowywanie produktów składowych,
- posługiwanie się sprzętem kuchennym i urządzeniami,
- umiejętność czytania ze zrozumieniem wszelkich instrukcji,
- ewentualnie, gdy jesteś szefem kuchni – kierowanie zespołem osób przygotowujących poszczególne elementy posiłków i koordynacja ich czynności.

Gdzie pracuje?

Kucharzy poszukują menedżerowie

- hoteli
- ośrodków wczasowych
- restauracji i zajazdów
- kawiarni
- barów, stołówek, jadłodajni

szczególnie w miastach i turystycznych miejscowościach.

Kariera edukacyjna

Zawód kucharza możesz zdobyć, ucząc się w 3-letniej zasadniczej szkole. W trakcie nauki będziesz zdobywał 1 kwalifikację składającą się na ten zawód: *Sporządzenie potraw i napojów*.

Z pierwszej ręki

Marian, szef kuchni w restauracji greckiej:
Kuchnia to tradycja, która jest najcenniejszą zdobyczą w gastronomii dzięki współpracy wielu pokoleń.

Z pierwszej ręki

Anna, restauratorka, dawniej kucharka i szefowa kuchni:
W tym zawodzie ważna jest samodyscyplina, ale także pokora. Młodzi ludzie nie są cierpliwi ani otwarci na pozyskiwanie nowej wiedzy i doświadczeń. Chcą dużo i szybko zarabiać i sądzą, że od ludzi z dłuższym stażem pracy nie warto się uczyć i nie warto ich słuchać, ale się mylą.

dzanie potraw i napojów. Kształcenie w ramach tej kwalifikacji zakończone jest zewnętrznym egzaminem zawodowym. Pozytywny wynik uzyskany z egzaminu zawodowego umożliwi Ci otrzymanie świadectwa potwierdzającego ww. kwalifikację. Po ukończeniu szkoły otrzymasz dodatkowo dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe.

Jeśli zdecydujesz się na liceum, to zawód kucharza możesz zdobyć, kształcąc się na kwalifikacyjnym kursie zawodowym. Po zdaniu egzaminu, posiadając jednocześnie wykształcenie średnie, można otrzymać dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe.

W przypadku, gdy zechcesz zdobyć zawód technika żywienia i usług gastronomicznych, możesz uczyć się w technikum, gdzie zdobędziesz 2 kwalifikacje: *Sporządzenie potraw i napojów* oraz *Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*. Oczywiście, możesz też uzupełnić kwalifikację organizacja żywienia i usług gastronomicznych na KKZ.

Dbając o swój rozwój, możesz ukończyć dodatkowo kursy: baristy (parzenie kawy), barmana (obsługa baru, sporządzanie drinków), carvingu (rzeźbienie w owocach). Możesz także zapisać się na kurs kwalifikacyjny, np. wykonywanie usług kelnerskich.

Perspektywy pracy w zawodzie

Kucharz jest najbardziej poszukiwanym zawodem na rynku pracy. Świadczą o tym statystyki publikowane przez urzędy pracy i firmy zajmujące się pośrednictwem w poszukiwaniu pracy. Wielu kucharzy decyduje się na uruchomienie własnej firmy, korzystając z różnych możliwości pomocowych – także z funduszy europejskich, ze szczególnym uwzględnieniem możliwości zakupu wyposażenia.

Smacznie, zdrowo, na czas i na wynos – technik żywienia i usług gastronomicznych

Jeśli:

- chciałbyś organizować pracę w kuchni i restauracji
- interesujesz się normami żywieniowymi
- marzysz o własnym biznesie gastronomicznym

– pomyśl o zawodzie technika żywienia i usług gastronomicznych.

Co konkretnie robi technik żywienia i usług gastronomicznych?

- Wykonuje czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności.
- Zapewnia jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności; interpretuje wskazania przyrządów kontrolno-pomiarowych i oznakowania żywności.
- Użytkuje urządzenia do właściwego przechowywania żywności według obowiązujących zasad.
- Stosuje receptury gastronomiczne, sporządza potrawy i napoje, porcuje je i dekoruje.
- Planuje jadłospisy zgodnie z normami żywienia, oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty oraz sporządza kalkulację cen potraw i napojów.
- Przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych; dobiera i rozlicza zastawę i bieliznę stołową; wykonuje czynności porządkowe.

Gdzie pracuje?

Mówiąc dokładnie:

- w kuchni jako kucharz lub garmażer
- i/lub w biurze – gdy jest odpowiedzialny wyłącznie za planowanie,
- na sali stołówki czy restauracji jako kierownik zmiany

Znajduje zatrudnienie:

- w placówkach żywienia zbiorowego: restauracjach, barach i stołówkach, samodzielnych i zakładowych, w szkołach i przedszkolach
- w ośrodkach wypoczynkowych: w schroniskach i hotelach
- w firmach świadczących usługi cateringowe dla biznesu, turystyki, edukacji, instytucji szkoleniowych, lotnictwa, także we własnej firmie

Kariera edukacyjna

Zawód ten możesz zdobyć w 4-letnim technikum. Będziesz zdobywał dwie kwalifikacje składające się na ten zawód: *Sporządzanie potraw i napojów* oraz *Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*. Kształcenie w ramach każdej z tych kwalifikacji zakończone jest zewnętrznym egzaminem zawodowym, którego pozytywny wynik umożliwi Ci otrzy-

manie dwóch świadectw potwierdzających ww. kwalifikacje, a po ukończeniu szkoły otrzymasz dodatkowo dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe.

Ale to niejedyna droga.

Jeśli po gimnazjum zdecydujesz się na 3-letnie liceum ogólnokształcące, to w przyszłości chcąc uzyskać zawód technika żywienia i usług gastronomicznych, możesz podjąć naukę na tzw. kwalifikacyjnych kursach zawodowych (KKZ), z których każdy będzie obejmował jedną kwalifikację w zawodzie. Po ukończeniu 2 kursów i zdaniu po każdym z nich egzaminu zawodowego otrzymasz dwa świadectwa. Mając świadectwo ukończenia liceum, otrzymasz dodatkowo dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe.

Podobnie jak w przypadku zawodu kucharz możesz dodatkowo ukończyć kurs baristy (parzenie kawy), barmana (obsługa baru, sporządzanie drinków) czy carvingu (rzeźbienie w owocach).

Posiadając świadectwo dojrzałości, możesz kontynuować naukę na studiach.

Kariera zawodowa

Może być ukierunkowana na doskonalenie zawodowych umiejętności (kursy baristy, barmana, carvingu) lub na uzyskanie wyższych kwalifikacji w zakresie technologii żywienia (możliwe studia na kierunku technologia żywności) albo zarządzania obiektami gastronomicznymi (studia z zarządzania).

Perspektywy pracy w zawodzie

Technik żywienia i usług gastronomicznych, z powodu posiadanych kwalifikacji, podobnie jak kucharz, jest bardzo poszukiwanym zawodem na rynku pracy. Dodatkowo zdobycie wykształcenia na poziomie technikum rozszerza możliwości zatrudnienia dzięki kompetencjom organizacyjnym – łatwiej jest awansować na szefa punktu gastronomicznego lub założyć własną firmę.

W związku z wzrastającym tempem życia zmieniają się też obyczaje i styl pracy – coraz więcej Polaków spożywa posiłki poza domem. Rośnie liczba spotkań biznesowych i konferencji, na które zamawia się catering. Liczne podróże służbowe to popyt na gastronomię przydrożną. Coraz częściej wyprawiamy imieniny czy komunie w lokalu zamiast w domu, lub gości zapraszamy do siebie, ale menu zamawiamy już z zewnątrz. Promocja takich minicateringów odbywa się pocztą pantoflową – więc dbaj o jakość!

Quiz

- W roku 2013 na jakiegokolwiek wakacje poza miejscem zamieszkania wyjechało:
 - poniżej 25% Polaków
 - 30-40% Polaków
 - ponad 50% Polaków
- Ilu Polaków wyjechało w 2013 na wakacje letnie za granicę?
 - tylko 1 mln
 - 5-10 mln
 - ponad 15 mln
- W 2013 roku najpopularniejszy kierunek wakacji letnich to:
 - Egipt
 - Chorwacja
 - Wyspy Kanaryjskie
- Pierwsze biuro turystyczne założył:
 - Marco Polo
 - Thomas Cook
 - Thor Heyerdahl
- Pierwszy w Polsce przewodnik z roku 1604 opisywał miasto:
 - Londyn
 - Warszawę
 - Rzym
- Powstała w latach 80. XX w. idea turystyki zrównoważonej dotyczy:
 - równoważenia zwiedzania i odpoczynku
 - organizacji wyjazdów relaksujących, nieśpiesznych, nieprzeładowanych atrakcjami, z elementami nicnierobienia
 - starań w kierunku ograniczenia negatywnego wpływu turystyki na środowisko naturalne i lokalne kultury i tradycje

Odpowiedzi do quizu: 1c, 2b, 3c, 4b, 5c, 6c.

Na dobry początek

W Morskim Oku, w przerębli kąpie się baca.
 – Baco, nie zimno wam?! – pytają turyści.
 – Ni.
 – Ciepło?
 – Ni.
 – A jak wam jest?
 – Jędrzej.

Psychozabawa

Jaki byłby z Ciebie pilot... wycieczki?

Lp.	Czy pasuje do Ciebie to stwierdzenie?	Tak	Nie
1	Potrafię się skupić na kilku sprawach jednocześnie.		
2	Ludzie wciąż niezadowoleni naprawdę mnie irytują – mówię im wtedy, co o nich myślę.		
3	Nie cierpię nieprzewidzianych nagłych sytuacji.		
4	Po całym dniu pracy lub szkoły muszę odpocząć w fotelu, zanim przejdę do kolejnych prac i obowiązków.		
5	Zupełnie nie rozumiem ludzi, którzy lubią podróże służbowe.		
6	Kiedy myślę o tym, jaki świat jest ciekawy i różnorodny, żałuję, że życie jest tak krótkie, bo chciałbym zwiedzić niemal wszystko.		
7	Rozwiązywanie konfliktów nie jest moją mocną stroną.		
8	Gdy z każdej strony ktoś czegoś ode mnie chce i zwraca mi głowę, dostaję białej gorączki.		
9	Nie wyobrażam sobie pracy z dala od moich bliskich.		
10	Mam chorobę lokomocyjną.		
11	Bardzo lubię się uczyć języka kraju, w którym jestem na wakacjach, choćby paru słów grzecznościowych.		
12	Mam łatwość dogadywania się z ludźmi z różnych środowisk.		
13	Marzy mi się życie pełne wrażeń.		
14	Lubię architekturę, historię i geografę, czytam przewodniki po miejscach, w których spędzam wakacje.		
15	Mam smykałkę do organizowania grupowych wyjazdów, np. na narty, pod namiot. Zawsze to mnie wysyłają do załatwiania noclegów itp.		

Klucz do psychozabawy znajdziesz na stronie 22.

„Obyś innych po świecie woził!” – o wyzwaniach zawodów związanych z turystyką całkiem serio

Do tej grupy przypisane zostały dwa zawody. Uwaga! Jeden z nich (technik turystyki wiejskiej) zaistniał na rynku w 2012 roku. To nowy, bardzo interesujący zawód, ale oba zawody w tej grupie stanowią o rozwoju tej dziedziny gospodarczej.

Posiadanie zawodu w tej grupie umożliwia: uruchomienie własnej działalności gospodarczej w postaci biura turystycznego, które współpracuje z innymi podmiotami turystycznymi na rynku pracy, promuje i pośredniczy w sprzedaży ich usług i produktów lub zatrudnienie w biurze turystycznym prowadzonym przez inną osobę.

Posiadane kwalifikacje uprawniają też do pracy w tzw. biurach IT (informacji turystycznej i promocji miasta, gminy, regionu), które bardzo często są uruchamiane przez samorządy, stowarzyszenia różnorodnych usługodawców na rynku turystycznym.

Czym konkretnie zajmują się pracownicy takich biur IT?

- Udzielają informacji podróżnym i turystom, odpowiadają na ich pytania, podpowiadają,

co można zobaczyć, są ambasadorem regionu i pośrednio kraju.

- Pośredniczą w sprzedaży usług turystycznych – oferowanych przez hotele czy ośrodki.
- Planują, organizują i sprzedają różnego rodzaju wycieczki i atrakcje, wzbogacając ofertę regionu, miasta, gminy.
- Współpracują z innymi podmiotami (hotelami, firmami przewozowymi zajmującymi się transportem) – promują i sprzedają ich usługi, co stanowi główny dochód biura.
- Współpracują z zagranicznymi partnerami europejskiego i światowego rynku turystycznego.

Jeśli:

- potrafisz badać i wczuwać się w potrzeby i oczekiwania innych
 - reagujesz na oczekiwania innych skutecznym działaniem
 - sprawia Ci przyjemność promowanie produktów i usług
- to w tych zawodach będziesz się czuć jak ryba w wodzie.



Zawód i jego symbol cyfrowy	Nazwa kwalifikacji
Technik obsługi turystycznej – 422103	Planowanie i realizacja imprez i usług turystycznych
	Prowadzenie informacji turystycznej oraz sprzedaż usług turystycznych
Technik turystyki wiejskiej – 515203	Prowadzenie działalności turystycznej na obszarach wiejskich
	Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego

Szczęśliwej drogi! – zawód technik obsługi turystycznej

Jeśli jesteś:

- zorganizowany i umiesz koordynować kilka spraw dziejących się w różnych miejscach
- otwarty, łatwo nawiązujesz kontakty i lubisz ludzi
- zaradny w nieprzewidzianych sytuacjach i radzisz sobie z negatywnymi emocjami swoimi i innych
- gotowy, by dużo się przemieszczać w pracy lub nawet pracować za granicą

– to może być zawód dla Ciebie!

Co konkretnie robi technik obsługi turystycznej?

- Planuje programy i kalkuluje koszty imprez i usług turystycznych.
- Rezerwuje dla klientów udział w imprezach i zakup usług turystycznych.
- Realizuje imprezy i usługi turystyczne – zakupuje u kontrahentów, często zagranicznych, usługi noclegowe, transportowe, żywieniowe i rozrywkowe.
- Prowadzi informację turystyczną.
- Promuje i sprzedaje usługi turystyczne w bezpośrednim kontakcie i z użyciem technologii cyfrowych.
- Rozlicza imprezy i usługi turystyczne.

Gdzie pracuje?

- w biurach podróży jako opiekun klienta, sprzedawca, pilot wycieczek (po ukończeniu odpowiedniego kursu)
- w agencjach turystycznych
- w punktach informacji turystycznej prowadzonych przez samorządy, firmy przewozowe, hotele, instytucje kulturalne
- w organach administracji państwowej zajmujących się organizacją i promocją turystyki
- w ośrodkach wczasowych jako animator czasu wolnego

Kariera edukacyjna

Zawód ten możesz zdobyć w 4-letnim technikum. Będziesz zdobywał dwie kwalifikacje składające się na ten zawód: *Planowanie i realizacja imprez i usług turystycznych* oraz *Prowadzenie informacji turystycznej oraz sprzedaż usług turystycznych*. Kształcenie w ramach każdej z tych kwalifikacji zakończone jest zewnętrznym egzaminem zawodowym, którego pozytywny wynik umożliwi Ci otrzymanie dwóch świadectw potwierdzających ww. kwalifikacje, a po ukończeniu szkoły otrzymasz dodatkowo dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe.

Ale to niejedyna droga.

Jeśli po gimnazjum zdecydujesz się na 3-letnie liceum ogólnokształcące, to w przyszłości chcąc zdobyć zwód

technik obsługi turystycznej, możesz podjąć naukę na tzw. kwalifikacyjnych kursach zawodowych (KKZ), z których każdy będzie obejmował jedną kwalifikację w zawodzie. Po ukończeniu 2 kursów i zdaniu po każdym z nich egzaminu zawodowego otrzymasz dwa świadectwa. Mając świadectwo ukończenia liceum, otrzymasz dodatkowo dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe. Posiadając świadectwo dojrzałości, możesz kontynuować naukę na studiach, na kierunkach takich, jak np.: turystyka i rekreacja, zarządzanie w turystyce, marketing. Rozważając ścieżki dalszego kształcenia, warto pomyśleć o kursach języków obcych lub kursach kształtujących dodatkowe umiejętności przydatne w tym zawodzie, np. animacja czasu wolnego, kurs przewodnika, pilota wycieczek.

Kariera zawodowa

Od pracowników biur wymaga się coraz większych umiejętności sprzedażowych, zatem kursy i doświadczenie na pewno pomogą znaleźć zatrudnienie. Pracując w biurze lub instytucji prowadzonej przez samorząd, można awansować na kierownika zespołu sprzedaży czy całego biura. W tym wypadku pomocne będą umiejętności z zarządzania ludźmi.

Zawód ten wymaga stosunkowo niewielkich zasobów do tego, by uruchomić własną działalność gospodarczą. W trakcie nauki uzyskasz szczegółowe informacje, jak to zrobić i jakie przepisy prawa w tym zakresie obowiązują.

Współcześnie rozwija się nurt turystyki zindywidualizowanej, w ramach której wyjazdy są planowane dla każdej grupy lub nawet osoby odrębnie, są one dostosowane do jej zainteresowań i preferencji – ten obszar stanowi jeszcze niszę na rynku pracy, a zarazem daje pole do popisu dla kreatywności i przedsiębiorczości.

Perspektywy pracy w zawodzie

Zawód ten nie znajduje się w gronie zawodów poszukiwanych pomimo, że jest potrzebny, o czym świadczy niewystarczający rozwój turystyki w Polsce. Bo istnieje popyt, ale na skutecznych technikach obsługi turystycznej, agentów i pośredników sprzedaży usług, świetnych menedżerów i ambasadorów regionów. Szanse zdobycia pracy na turystycznym rynku są dość duże, szczególnie dlatego, że podmioty gospodarcze (hotele, gastronomiczne, pensjonaty, restauracje), których rozwój obserwuje się od wielu lat, muszą otrzymać wsparcie w docieraniu do klientów. To właśnie rola technika obsługi turystycznej.

„Czym chata bogata” – zawód technik turystyki wiejskiej

Amatorów wypoczynku w ciszy, z dala od miejskiego zgiełku jest bardzo wielu. Na wsi odnajdują wspaniałe, bo zdrowe i inne niż w mieście, jedzenie, a ponadto są szlaki turystyczne i okoliczne atrakcje naturalne (góry, morze, lasy), ale i te stworzone przez człowieka, jak np. ogród japoński, osada celtycka, warsztaty ginących zawodów, łowisko pstrągów, skanseny itp. Jednak skąd mogą czerpać wiedzę na temat napotkanych zjawisk i obiektów? Pomogą technicy turystyki wiejskiej, ich kwalifikacje mają służyć promocji turystycznej wsi i małych miasteczek.

Co konkretnie robi technik turystyki wiejskiej?

Jeśli pracuje w instytucji państwowej lub samorządowej:

- inspiruje lokalne wydarzenia
- opisuje i promuje walory turystyczne regionów geograficznych
- projektuje i opisuje trasy podróży na podstawie map
- określa wpływ rozwoju turystyki na środowisko przyrodnicze

Jeśli pracuje w gospodarstwie agroturystycznym lub je prowadzi:

- przygotowuje i sprzedaje imprezy, usługi turystyczne
- realizuje usługi turystyczne w gospodarstwie agroturystycznym i je rozlicza
- prowadzi gospodarstwo agroturystyczne, przestrzegając zasad gospodarki odpadami
- rozpoznaje i uczy rozpoznawać gatunki roślin uprawnych i chwastów, gatunki i rasy zwierząt gospodarskich, gleby

Gdzie pracuje?

Najczęściej u siebie w gospodarstwie, ale może pracować też w instytucji kulturalnej lub samorządowej czy pozarządowej, w promocji regionu, organizując lokalne imprezy związane z tradycją i/lub specyfiką regionu z wykorzystaniem jego naturalnych zasobów.

Kariera edukacyjna

Zawód ten możesz zdobyć w 4-letnim technikum. W tej szkole będziesz zdobywał dwie kwalifikacje składające się na zawód: *Prowadzenie działalności turystycznej na obszarach wiejskich* oraz *Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego*. Kształcenie w ramach każdej z tych kwalifikacji zakończone jest zewnętrznym egzaminem zawodowym, którego pozytywny wynik umożliwi Ci otrzymanie dwóch świadectw potwierdzających ww. kwalifikacje, a po ukończeniu szkoły otrzymasz dodatko-

wo dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe.

Ale to niejedyna droga.

Jeśli po gimnazjum zdecydujesz się na 3-letnie liceum ogólnokształcące, to w przyszłości zawód technik obsługi turystycznej będziesz mógł zdobyć, kształcąc się w 2-letniej szkole policealnej lub na kwalifikacyjnych kursach zawodowych (KKZ), z których każdy będzie obejmował jedną kwalifikację w zawodzie. Po ukończeniu 2 kursów i zdaniu po każdym z nich egzaminu zawodowego otrzymasz dwa świadectwa. Mając świadectwo ukończenia liceum, otrzymasz dodatkowo dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe. Posiadając świadectwo dojrzałości, możesz kontynuować naukę na studiach, na kierunkach takich jak np.: turystyka i rekreacja, zarządzanie w turystyce i marketing w turystyce. Niezaprzeczalnym atutem będzie potwierdzenie swych umiejętności certyfikatem znajomości języka obcego.

Kariera zawodowa

To zawód wymarzony na połączenie zatrudnienia i realizacji osobistych zainteresowań. Możesz prowadzić wioskę indiańską, ośrodek zabaw i edukacji globalnej, park tematyczny... Masz wiele ścieżek rozwoju, w zależności od zainteresowań i szczegółów koncepcji własnej działalności. Wszak gospodarstwo agroturystyczne może mieć przydomowe zoo lub uprawę np. aronii, z której można robić przetwory. Tutaj ważna jest umiejętność wypromowania i atrakcyjnego przedstawienia oferowanych usług, dzięki temu możesz pozyskać wielu klientów.

Perspektywy pracy w zawodzie

Technik turystyki wiejskiej wydaje się zawodem najbliższej przyszłości. Dzisiaj trudno mówić o udokumentowanym popycie na ten zawód, bo dopiero niedawno zaistniał. Jednak jeśli ktoś spędza wakacje w pięknych turystycznych regionach i widzi niewykorzystane zasoby – to potrafi docenić przydatność tej profesji.



Zwiedzanie i smakowanie zawodów w obszarze turystyczno-gastronomicznym

Jeśli interesują Cię zawody z obszaru turystyczno-gastronomicznego, to jesteś w komfortowej sytuacji. Masz bardzo wiele okazji nie tylko, by podejrzeć pracę profesjonalistów, lecz także by samodzielnie bezpośrednio w takich rolach, tyle że „w mikroskali”, wystąpić:

- Przygotuj przyjęcie, np. dla rodziców z okazji rocznicy ślubu. Opracuj program imprezy, opracuj muzykę, zarezerwuj lokal i zamów menu, zaprojektuj zaproszenia, wyślij je w odpowiednim czasie. Opracuj budżet imprezy.
- Jeśli interesuje Cię gastronomia, to część żywieniową takiej imprezy zorganizuj samodzielnie. Zaplanuj menu i zakup produktów, przygotuj kuchnię. Opracuj harmonogram prac i spróbuj go zrealizować.
- Baw się w „cichego detektywa”: idź z rodzicami do biura kupić wycieczkę; nocując w hotelu, spróbuj obserwować przez cały czas pracę wybranego pracownika; w restauracji zamów wodę i śledź pracę kelnera.
- Na wakacjach zrób sobie badania epidemiologiczne i poproś kogoś znajomego prowadzącego usługi gastronomiczne, by przyjął Cię do pomocy. W czasie pracy podpatruj atmosferę na zapleczu.

- Zorganizuj wyprawę na weekend dla swojej klasy lub sylwestra w górach dla kolegów. Poczuj, jak to jest mieć równocześnie kilka pilnych spraw na głowie i odpowiadać na dziesięć indywidualnych pytań uczestników wyprawy jednocześnie 😊 – to próbka pracy w organizacji turystyki.



Zmysły, mięśnie i kontrola czasu – o pracy kucharza opowiada zawodowiec

Pan Michał, 30 lat, absolwent technikum organizacji usług gastronomicznych

– *Dlaczego wybrał Pan ten zawód?*

Moim hobby było gotowanie. Od najmłodszych lat lubiłem towarzyszyć мамie w kuchni. Wybór zawodu był świadomy, zgodny z zainteresowaniem.

– *Co jest trudne w wykonywaniu tego zawodu?*

Trzeba się wykazać wieloma umiejętnościami i talentami, choćby plastycznymi, wrażliwością artystyczną, smakową. Na pewno duże znaczenie ma stan i rozwój naszych zmysłów: węchu, smaku... bo przecież nie każdy funkcjonuje na tym samym poziomie wrażliwości. Nie ukrywam, że codzienny stres i niezwykła odpowiedzialność za życie i zdrowie tych, którzy korzystają z naszych usług wymaga bycia silnym fizycznie i psychicznie, by się nie zniechęcić.

– *Jak wygląda Pana dzień pracy?*

Restauracja czynna jest dla gości od 10.00 do późnych godzin nocnych. Pracujemy po kilka godzin, na zmianę. Praca rozpoczyna się zazwyczaj godzinę przed otwarciem lokalu. Po przebraniu się w stroje

branżowe odbywamy krótką naradę zespołu. Następnie podział zadań związanych z przeglądem sal, magazynów, bieżącymi porządkami, a następnie uwzględniając menu restauracji, dzielimy się zadaniami w zakresie wstępnej obróbki (mięso, warzywa, ryba). Oczywiście, pewne obowiązki są przypisane na stałe. Na koniec dnia cały zespół przystępuje do sprzątnięcia sali restauracyjnej i kuchni. Dla każdego bardzo ważnym elementem pracy w kuchni jest dbałość o własny warsztat pracy.

– *W jaki sposób znalazł Pan pracę?*

Z tym nie było najmniejszego problemu. Kucharzy i kelnerów w dużych miastach zawsze poszukują, o czym świadczą ogłoszenia w różnych gazetach. Ja skorzystałem z okazji i podjąłem pracę polecaną przez znajomych.

– *Jaka jest Pana rada dla gimnazjalistów rozważających wybór tego zawodu?*

Najważniejsze, by wybrali to, co lubią robić i co związane jest z ich mocną stroną. Tylko taki wybór pomoże im pokonać ewentualne trudności i przyniesie wymierne korzyści.

Kariera (łac. *carrere*), czyli parę słów na drogę

Spróbuj odpowiedzieć na poniższe pytania, a powstanie obraz Pracy Fajnej Dla Ciebie 😊

Czym się interesujesz?

Kierując się swymi zainteresowaniami, wybierz dziedzinę i branżę, w której będziesz poszukiwać zawodu. Kochasz przyrodę, interesuje Cię biologia? Szukaj wśród zawodów medycznych oraz związanych z uprawą, hodowlą lub kształtowaniem środowiska.

Wskazówka: najczęściej jest tak, że interesujemy się tym, do czego mamy predyspozycje. Dlaczego? Bo lubimy odnosić sukcesy, a to jest łatwiejsze tam, gdzie wykorzystujemy wrodzone uzdolnienia.

Jakie masz zdolności?

Uzdolnienia są ważne, bo są „trampoliną” dla nabywania umiejętności, ale... możemy je rozwijać tylko do pewnego stopnia. Niektóre osoby nigdy nie będą wybitnymi matematykami, choć mogłyby napisać powieść. I odwrotnie. Co świadczą o naszych uzdolnieniach?

Pomyśl:

- z jakich przedmiotów szkolnych nauka i zrozumienie materiału przychodzi Ci najłatwiej, lekcje same wchodzi do głowy, a może nawet pomagasz w nauce innym?
- przy jakich codziennych, aktywnościach radzisz sobie lepiej niż inni? Umiesz prowadzić finanse klasowe? – zdolności arytmetyczne! Piszesz czytelnego bloga – zdolności werbalne! Rozumiesz

instrukcje do TV i samochodu? – zdolności techniczne. Świetnie zbierasz grzyby albo wynajdujesz w bałaganie mały przedmiot? – spostrzegawczość!

Możesz udać się do psychologa i zrobić testy uzdolnień. Pamiętaj, że obowiązuje go poufność: Twoje wyniki są dla Ciebie ważne.

Co jeszcze jest ważne?

Zainteresowania zmieniają się nam np. z wiekiem, zdolności – w mniejszym stopniu. A osobowość? A wartości i przekonania? Sprawa co najmniej tak samo ważna, by móc być w pracy sobą i w zgodzie ze sobą. Dlatego o tych aspektach piszemy oddzielnie w innych numerach. Bo chcę mieć pewność, że jeszcze się spotkamy! 😊



Najważniejsza jest wrażliwość – zdaniem pracodawcy

Pan Mariusz, dyrektor hotelu, od 18 lat pracuje w branży hotelarskiej

– *Czego oczekuje Pan od kandydata do pracy?*
Zaangażowania, autentycznej chęci pracy, dobrego przygotowania do wykonywania czynności zawodowych, znajomości języków obcych, umiejętności obsługi gości. Duże znaczenie mają miła aparycja, kultura osobista, rzetelność, dyscyplina pracy. Tego oczekuję i wymagam.

– *Czego często brakuje kandydatom do pracy?*
Nie można uogólniać, ale czasami brakuje im praktycznych doświadczeń. Często zauważam wśród młodych ludzi brak otwartości na klienta. Nie wszyscy pracownicy chcą być dyspozycyjni, a przecież w hotelarstwie często bywa, że dzisiaj gości nie

ma, ale jutro będzie ich cały hotel... Identyfikacja z potrzebami zakładu jest niezwykle istotna. No i wrażliwość na drugiego człowieka, to dziś cecha rzadko spotykana wśród młodych pracowników.

– *Czy łatwo jest znaleźć pracownika w tym zawodzie?*
Tak, ale jest problem w znalezieniu bardzo dobrego pracownika. Młodzi ludzie nie rozumieją, co znaczy ścieżka rozwoju zawodowego i konieczność pokonania pewnych etapów. Młody człowiek chce od razu dużo zarabiać, ale szybko się męczy, nie jest cierpliwy, brak mu pokory, a zbyt wysoka samoocena oraz brak szacunku do ludzi z doświadczeniem często dyskwalifikuje ich w pracy zespołowej. Ci, którzy to rozumieją, bez problemu znajdują pracę, otrzymują spore wynagrodzenie i przed nimi ścieżka awansu zawodowego otwarta.

Od A do Z – skrócone kompendium trafnego wyboru

ABC

Analizuj siebie:

- zdolności i związane z nimi często zainteresowania
- umiejętności – mogą świadczyć o zdolnościach, a dodatkowo stanowią już teraz Twój „zawodowy pakiet startowy”
- osobowość – temperament, czyli usposobienie, styl działania, a także Twoja emocjonalność i przekonania o tym, jaki jesteś Ty, jacy są ludzie, jaki świat i jakie życie
- wartości – jakim chcesz być wierny w swoim życiu (pomaganie innym? sukces finansowy? niezależność?) – wprawdzie wciąż się kształtujesz jako osoba, ale na pewno nie da się podejmować decyzji wbrew wyznawanym wartościom

Badaj rynek mądrze, ale:

- nie pozwól ograniczyć swych marzeń aktualnym warunkom na rynku pracy i edukacji, bo są zmienne
- pamiętaj, że ludzie dobrzy w tym, co robią, znajdują pracę zawsze – choć nie zawsze w rodzinnej miejscowości

Czas na **C**el

- W którym zawodzie Twoje predyspozycje i potrzeby krzyżują się z możliwościami rynku?
- Pamiętaj, że przy odrobinie przedsiębiorczego zmysłu możesz sam stworzyć sobie i zawód, i miejsce pracy, a bazując na zdobytych w szkole kwalifikacjach, założyć firmę!

X Y Z – czyli jak **NIE** wybierać

X – nie zostawiaj wyboru losowi!

To nie los będzie codziennie chodził do Twojej pracy na 8 godzin.

Y – nie pozwól wybrać innym za Ciebie!

- Nie ulegaj naciskom rodziny – rozważ argumenty bliskich, sprawdź aktualność podawanych przez nich informacji i podejmij decyzję sam(a).
- Zastanów się, czy warto zrezygnować z zainteresowań po to, by iść do szkoły tam, gdzie przyjaciele. Jeśli oni wybrali zgodnie z zainteresowaniami, będą w pracy szczęśliwi, a Ty? A przecież nawet nie wiadomo, czy za kilka lat będziesz z nimi pracował...
- Nie daj się porwać owczemu pędowi, nie ulegaj modzie. To, że „wszyscy teraz idą do... (np. liceum)”, nie powinno być wskazówką dla Ciebie.

Z – nie zostawiaj wyboru na ostatnią chwilę!

Pod koniec roku może się okazać, że jesteś słabo przygotowany/a, by kontynuować naukę akurat tam, gdzie pragniesz.

W internecie możesz znaleźć testy pomocne w samodzielnym określaniu predyspozycji. Możesz to potraktować jak „przymiarkę” do określenia siebie. Jeśli masz ochotę – skorzystaj z tych adresów:

- talentgame.pl
- labirynt-zawodow.progra.pl
- interklasa.pl
- www.kariera.pl/psychotesty
- www.pociagdokariery.pl
- www.wyberamzawod.pl/testy-i-materialy
- <http://test.oic.lublin.pl/>
- www.praca-enter.pl

O wynikach dobrze jest porozmawiać ze szkolnym doradcą zawodowym, pedagogiem, psychologiem, wychowawcą, rodzicami/opiekunami, znajomymi. Zrób to koniecznie, jeśli coś w wynikach Cię zaintryguje lub zaniepokoi, lub jeśli nie masz pewności, czy już dostatecznie dużo wiesz o sobie.

Pasja czy koledzy?

Mam 15 lat, chodzę do gimnazjum. Mam superkolegów, uczę się przeciętnie, jak i oni. Ale zaczynam się martwić o przyszłość. Wszyscy kumple idą do zawodówki mechanicznej w mieście, jeden do technikum – też mechanicznego. To fani motoryzacji. Lubię z nimi spędzać czas, ale zupełnie nie mam smykałki do prac technicznych. Za to uwielbiam gotować – mam to po ojcu, który prowadzi od lat małą firmę cateringową i gotuje w domu, najlepiej w mieście przyrządza ryby ☺ Dziewczyna radzi, abym szedł do technikum gastronomicznego, ale w moim mieście nie ma takiej szkoły, musiałbym dojeżdżać, boję się, że stracę przyjaciół. Nie wiem, co zrobić.

Wojtek

Drogi Wojtku

Tak jak napisaliśmy we wstępie: w pracy w przyszłości będziesz spędzał znacznie więcej czasu niż z kolegami. Zadam Ci zatem kilka pytań:

1. Czy chcesz się cały ten czas męczyć, robiąc to, czego nie lubisz?
2. Jeśli wszyscy koledzy ukończą szkołę mechaniczną, to nie wiadomo, czy znajdą zatrudnienie w mieście, może wyjadą za granicę, może przeprowadzą się do swoich żon. Czy wtedy też pojedziesz za nimi, rezygnując z własnych zainteresowań, miłości, marzeń?
3. Jeśli wybierzesz szkołę niezgodną z pasją i co gorsza – ze swoimi zdolnościami, to istnieje ryzyko, że nie będziesz dobrym mechanikiem. Czy wtedy znajdziesz zatrudnienie, by utrzymać siebie i być może rodzinę? Czy myślisz, że któryś z kolegów zatrudni Cię, wiedząc, że nie radzisz sobie dobrze z naprawami, tylko po to, byście mogli spędzić trochę czasu w pracy razem? Czy Ty byś tak zrobił? Czy, załóżmy, prowadząc restaurację, zatrudniłbyś słabego kucharza, bo jest Twoim kolegą, ryzykując utratę klientów?

4. Na koniec – czy jesteś pewien, że w szkole, w której brak pasji i zdolności będziesz musiał nadrabiać dodatkową nauką, będziesz miał jeszcze czas spotykać się z kolegami? Jak się będziesz czuł, gdy oni, zajęci dłubaniem w silnikach, nie będą mieli dla Ciebie czasu?

Dla porządku sprawdź swoje zdolności – idź do doradcy zawodowego lub psychologa i poproś o diagnozę predyspozycji zawodowych. Każdy doradca poradzi Ci podążanie za pasją, ale możesz też uzyskać poradę, w jaki sposób – uczęszczając do odległej szkoły jako jedyny z kolegów – możesz zadbać o utrzymanie więzi z nimi. Może udałoby się raz na jakiś czas zaplanować wycieczkę motorowerową z ucztą przy grillu, za którą Ty byłbyś odpowiedzialny?

Tak samo jak Tobie na nich, tak i Twoim przyjaciółom zależy na Tobie. Czy chciałbyś, by któryś z nich zrezygnował z pasji zawodowej po to, byś miał z kim siedzieć w ławce?

Odważ!
Pozdrawiam

Małgorzata



W następnych numerach

Przed nami omówienie kolejnych obszarów zawodowych. Przedstawimy wiele różnorodnych i poszukiwanych zawodów z rozmaitych branż. Być może któryś z tych zawodów to Twoja przyszła profesja? Aby się o tym przekonać, śledź kolejne wydania naszej e-gazetki.

W każdym numerze:

- charakterystyka całego obszaru i poszczególnych grup zawodów
- porady doradcy zawodowego
- wywiad z profesjonalistą – pracownikiem i pracodawcą
- list od rówieśnika – być może masz podobny problem?
Sprawdź, co odpowie doradca!
- ciekawostki, quizy i psychozabawy

Zajrzyj tu do nas koniecznie! 😊



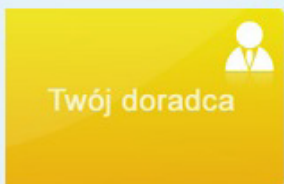
Klucze do psychozabaw

Strona 10; 1 – T, 2 – T, 3 – N, 4 – T, 5 – T, 6 – &, 7 – N, 8 – T, 9 – T, 10 – N, 11 – T, 12 – N. Im więcej punktów zdobyłeś/aś za odpowiedzi zgodne z kluczem, tym silniejsze są Twoje predyspozycje do pracy w zawodach gastronomicznych.

Strona 14; 1 punkt za odpowiedź TAK w pytaniach: 1, 6, 11, 12, 13, 14, 15

1 punkt za odpowiedź NIE w pytaniach: 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10

Im więcej punktów, tym większe masz zadatki na pilota wycieczek lub pilota rezydenta.



Witamy na stronie poświęconej tematyce wyborów edukacyjnych i zawodowych.

Kimkolwiek jesteś - na pewno znajdziesz tu coś dla siebie! Z jednym wyjątkiem - to nie jest strona dla ludzi zdających się na los. Spodobamy się tym, którzy cenią świadomy wybór i biorą życie w swe ręce. Jeśli jesteś Uczniem - to naprawdę dobrze, że tu zaglądasz! Podajemy sposoby na **poznanie siebie** i zaplanowanie dopasowanej do siebie edukacji i kariery, opisujemy w **Informatorze** zawody szkolnictwa zawodowego, podpowiadamy **gdzie znaleźć doradców** zawodowych i jak korzystać z ich pomocy.

W zamian prosimy podzielić się z nami swoją opinią - w **Sondzie** i na **Facebooku**. Interesuje nas jak planujesz karierę i jakie napotykasz trudności. By nie zapomnieć do nas zaglądać - zapisz się na **Newsletter**.

Absolwentom wkraczającym na rynek pracy oferujemy porady z zakresu **poszukiwania zatrudnienia** i **autoprezentacji**, linki do stron z ofertami **praktyk i staży**, informacje **o rynku pracy**.

Rodzicom wyjaśniamy w **Poradniku dla Rodzica** jak pomagać dziecku wybrać zawód by mu nie zaszkodzić :). Nie zapominamy o Uczniach i Rodzicach uczniów mających **specjalne potrzeby edukacyjne** - piszemy jak **pokonywać bariery** na ścieżce edukacji zawodowej i zarządzania karierą.

[Czytaj więcej...](#)

Szukaj...

Znajdź nas na facebook podyskutuj na forum

Materiały dla doradcy

Poradnik Rodzica

Wyszukiwarka zawodów

Czy znasz?



Z pierwszej ręki

Maria, recepcjonistka z 15-letnim stażem:
Warto się zastanowić nad warunkami pracy – pracujemy zmianowo, bywają momenty nagromadzenia gości i problemów – trzeba umieć szybko reagować, oceniać priorytety i zachowywać spokój i uśmiech mimo stresu. To ostatnie bywa naprawdę trudne.

Z pierwszej ręki

Alicja, lat 28, planuje posiłki w przedszkolu:
To odpowiedzialna praca, choć za biurkiem. Chodzi o zdrowie dzieci. Jestem kontrolowana pod kątem prawidłowości ułożenia jadłospisu. Muszę pogodzić wartości odżywcze z tym, co dzieci lubią i zjedzą i cóż... z mocno ograniczonym budżetem – tak planować, by produkty się nie marnowały, a jedzenie było całkowicie bezpieczne.

Z pierwszej ręki

Małgorzata, szefowa firmy cateringowej i baru studenckiego od 5 lat:
Najbardziej cenionym pracownikiem jest ten, który w sposób kulturalny potrafi rozmawiać z klientem i zarazem identyfikować się z potrzebami firmy, ale i ten, kogo cechuje umiejętna organizacja pracy, także na małej przestrzeni.

Z pierwszej ręki

Monika, 36 lat, właścicielka małej agencji turystycznej od 7 lat:
Niektórzy pracownicy na prośbę czy oczekiwanie klienta biura odpowiadają, że tego się nie da zrobić, załatwić, a inni nieustannie poszukują rozwiązań i ci właśnie powinni pracować. Takich szukam i takich wynagradzam podwyżkami.

Z pierwszej ręki

Sylwia, właścicielka gospodarstwa agroturystycznego z wioską indiańską i warsztatem ceramicznym – wraz z mężem „na swoim” od 5 lat:
Ta praca to spełnienie naszych marzeń o sielance. Pracując – bawimy się. Kochamy dzieciaki, lubimy opowiadać im o kulturze indiańskiej. Ja spełniam się artystycznie, lepiąc garnki. Nasze dzieci żyją w zdrowym środowisku i spotykają tu wielu fajnych rówieśników. Przyznaję, na początku trzeba było mieć odwagę, bo nikt przed nami tego nie robił, zyski nie przyszły od razu. Pomogły fundusze europejskie na promocję.

Redakcja: Małgorzata Kałaska, Anna Karbowniak

Autorki tekstu źródłowego: Barbara Drożyńska, Małgorzata Kałaska

Recenzja: Daniel Kukla

Bibliografia:

- Przewodnik po zawodach. Dorota Obidniak, Agnieszka Pfeiffer, Maria Suliga. KOWEZiU, Warszawa 2011.
- Przewodnik po zawodach. Wydanie II. Ministerstwo Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej, Warszawa 2003.
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 23 grudnia 2011 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego.
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach.
- www.koweziu.edu.pl
- http://new.koweziu.edu.pl/plakaty-ulotki-broszury/item/18-materialy_educacyjne Oświatowe ABC. Co dalej po gimnazjum?