

Technik żywienia i usług gastronomicznych



Dbasz o zdrowy tryb życia? ☐ Lubisz przygody ze sztuką kulinarną?

Ważne jest co i jak jesz?

Rozwijaj Swoje pasje razem z nami!

Rozwijający się prężnie przemysł turystyczny – powstawanie hoteli, restauracji, lokali gastronomicznych – oraz moda na „zdrową kuchnię” stwarzają duże możliwości rozwoju i czynią ten kierunek bardzo atrakcyjnym na polskim i zagranicznym rynku pracy.

SZUKASZ ZAWODU Z PRZYSZŁOŚCIĄ? TO jest TO!



{youtube}https://youtu.be/XOMhO8JDsTw{/youtube}

{youtube}https://youtu.be/g7ySvukfBc8{/youtube}

Języki obce:

- [Język niemiecki](#)
- Język angielski

Przedmiot realizowany w zakresie rozszerzonym:

- [Biologia](#)

Przedmioty uwzględnione przy rekrutacji:

- Język polski
 - Język angielski
 - Matematyka
 - [Biologia](#)
-

Ten kierunek jest dla osób, które:

- zainteresowane są pracą w renomowanych restauracjach w Polsce i za granicą
- cenią zdrową kuchnię
- interesują się nowoczesnymi trendami w żywieniu
- chcą awansować i rozwijać się
- lubią pracować w zespole.

Kształcąc się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych nauczysz się:

- przygotowywania i dekoracji potraw oraz napojów
- stosowania receptur gastronomicznych
- układania i oceny jadłospisów
- organizacji imprez okolicznościowych i usług cateringowych
- stosowania technik nakrywania stołu
- współpracy w zespole
- komunikacji interpersonalnej
- obsługi specjalistycznych programów komputerowych
-

prowadzenia własnej działalności gospodarczej

-

planowania i kalkulowania kosztów produkcji

-

wykorzystywania nowoczesnych urządzeń gastronomicznych do przygotowywania i serwowania potraw

-

przechowywania i utrwalania żywności



W szkole możesz też zdobyć dodatkowe umiejętności podczas:

- płatnych stażach wakacyjnych
- praktyk zagranicznych w Grecji
- bezpłatnych zajęć dodatkowych prowadzonych w ramach projektów unijnych, np. kurs barmański, baristy, carvingu, cukierniczy, prawo jazdy,

-
wyjazdów studyjnych do renomowanych restauracji.



Uzyskasz dwie kwalifikacje w zawodzie:

-

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

-

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Zaplecze dydaktyczne szkoły:

-

Nowocześnie wyposażone pracownie technologii gastronomicznej i obsługi konsumenta oraz pracownie komputerowe.



Po ukończeniu szkoły możesz ☐ pracować ☐ jako:

-

szef kuchni

-

manager zakładu gastronomicznego

-

organizator imprez okolicznościowych

-

mistrz sztuki kulinarnej

-

pracownik firmy cateringowej

-

doradca w zakresie prawidłowego żywienia

-

organizator usług cateringowych

-

koordynator ślubny

-

pracownik ruchomej bazy gastronomicznej: lotniczej, morskiej, kolejowej





ZAPRASZAMY NA KIERUNEK

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG
GASTRONOMICZNYCH**