

Gimnazjalisto!

Technik żywienia i usług gastronomicznych



To zawód o charakterze szerokoprofilowym. Wybierając ten kierunek kształcenia, będziesz umiał nie tylko sporządzać potrawy i napoje, estetycznie je podawać i prawidłowo obsługiwać konsumenta, ale również planować produkcję gastronomiczną i dokonywać oceny żywienia.

Poznasz tajniki prowadzenia stołówki, restauracji, baru. Będziesz wiedział jak zorganizować różnorakie przyjęcia okolicznościowe, wesela, bale, bankiety firmowe.

Ważną rzeczą, którą cię nauczymy będzie prowadzenie dokumentacji. Zapoznasz się zobowiązującymi przepisami, wymogami sanitarnymi, abyś w przyszłości mógł fachowo i odpowiedzialnie prowadzić placówkę gastronomiczną.

W naszej szkole zdobędziesz następujące kwalifikacje:

T.6. Sporządzanie potraw i napojów

T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Po ukończeniu kształcenia będziesz mógł podjąć pracę w:

- wszelkiego rodzaju podmiotach gospodarczych zajmujących się prowadzeniem działalności gastronomicznej, przede wszystkim restauracjach, kawiarniach, hotelowych zakładach gastronomicznych, barach szybkiej obsługi, pensjonatach, domach wczasowych, restauracjach.
- szpitalach, sanatoriach, internatach, czy w przedsiębiorstwach zajmujących się produkcją produktów i półproduktów spożywczych.
- ponadto możesz również prowadzić własną działalność gospodarczą.



**Obecnie rynek pracy poszukuje
specjalistów od żywienia.**

**Dołącz do nich dzięki nauce w
naszej szkole**

