

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Dla kogo ten kierunek?

Jeżeli lubisz przygody ze sztuką kulinarną, chcesz zadbać o siebie i innych, tych którzy myślą o zdrowym odżywianiu oraz chcesz zdobyć umiejętności bycia przedsiębiorczym, to kierunek technik żywienia i usług gastronomicznych jest stworzony dla Ciebie. Poznasz zasady planowania i organizowania żywienia w zakładach żywienia zbiorowego oraz zasady żywienia rodziny i urządzania zakładów gastronomicznych. Nabędziesz umiejętność sporządzania potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, dekorowania potraw oraz estetycznego ich podania. Zaznajomisz się z zasadami savoir-vivre w obsłudze konsumenta. Będziesz potrafił organizować przyjęcia, projektować i aranżować wnętrza sal konsumpcyjnych, stosować nowoczesne metody zarządzania i finansowania działalności gospodarczej, fachowo i kompleksowo obsługiwać zleceniodawcę.

Po naszej szkole nabędziesz umiejętności:

- sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia,
- estetycznego podawania potraw i napojów, zgodnie z prawidłową obsługą konsumenta,
- planowania i organizacji żywienia w zakładach gastronomicznych,
- aktywnego zachowania się na rynku,
- prowadzenia własnej działalności gospodarczej,
- sporządzania biznesplanu.

Jakich przedmiotów zawodowych będziesz się uczył?

W naszej szkole będziesz się uczył następujących przedmiotów zawodowych:

- wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii,
- działalność gospodarcza w gastronomii,
- technologia gastronomiczna,
- język angielski zawodowy,
- zasady żywienia,

- organizacja produkcji gastronomicznej,
- usługi gastronomiczne,
- pracownia gastronomiczna,
- pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej,
- pracownia obsługi klienta.

Pamiętaj!

Zajęcia prowadzone są przez kadrę posiadającą rozległą wiedzę teoretyczną jak i praktyczną w dziedzinie szeroko pojętej gastronomii. Szkoła posiada bardzo dobrze wyposażoną pracownię gastronomiczną, w której będziesz odbywał zajęcia ze sporządzania potraw i napojów oraz zdawał egzamin z pierwszej kwalifikacji.

Gdzie i kiedy będziesz odbywał praktykę zawodową?

Praktyki będziesz odbywał w klasie III oraz IV po 4 tygodnie.

Możesz odbywać je w:

- restauracjach,
- hotelach,
- pensjonatach,
- stołówkach,
- sanatoriach,
- szpitalach,
- przedszkolach,
- internatach,
- akademikach itp.

Pamiętaj, że w przypadku problemów ze znalezieniem miejsca praktyki, możesz liczyć na pomoc szkoły!

Jakie dodatkowe atrakcje oferuje Tobie ten kierunek?

W szkole organizowane są:

- wycieczki zawodowe do renomowanych hoteli, restauracji i innych obiektów gastronomicznych zarówno w kraju jak i za granicą,

- projekty zawodowe podnoszące umiejętności zawodowe, dzięki którym można zdobyć dodatkowe kwalifikacje z zakresu baristy (parzenie kawy), barmana czy dietetyki.

Gdzie potem znajdziesz pracę?

Po zakończeniu nauki możesz podjąć zatrudnienie w:

- restauracji, kawiarni, stołówce, itp.,
- instytucjach zajmujących się obrotem żywnością,
- służbie zdrowia (sanatoria, żłobki, służby sanitarno-epidemiologiczne, szpitale),
- organizacjach ochrony konsumenta,
- instytucjach zajmujących się upowszechnianiem wiedzy o żywieniu, żywności
- placówkach prowadzących żywienie zbiorowe (domy opieki społecznej, domy dziecka, internaty, akademiki, hotele, pensjonaty, domy wczasowe itp.).

Możesz prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie usług gastronomicznych i domowych, hotelarskich, agroturystyki, itp.

Jakie studia możesz podjąć po ukończeniu tego kierunku?

Po ukończeniu szkoły i zdaniu egzaminu maturalnego możesz podwyższać kwalifikacje zawodowe kontynuując naukę w szkołach wyższych na kierunku:

- technologia żywności i żywienia człowieka,
- dietetyka,
- biotechnologia,
- innych kierunkach pokrewnych.

Zapraszamy dołączyć do nas i rozwijaj Swoje skrzydła w gastronomii!