

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Nauka w klasie **technik żywienia i usług gastronomicznych** umożliwia zdobycie umiejętności z zakresu sporządzania potraw i napojów oraz organizacji żywienia i usług gastronomicznych.

- ✓ Uczniowie uczą się urządzać zakłady gastronomiczne, umiejętnie sporządzać potrawy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, estetycznego ich podania i prawidłowej obsługi konsumenta.
- ✓ Zdobywają umiejętności aktywnego zachowania się na rynku, prowadzenia własnej działalności gospodarczej, sporządzania biznes planu itp.

Absolwent tej szkoły może znaleźć zatrudnienie we wszystkich typach zakładów gastronomicznych: restauracjach, barach, kawiarniach, stołówkach, domach opieki, itp. oraz prowadzić własną działalność gospodarczą. Technikum kształci absolwenta, który potrafi stosować nowoczesne metody zarządzania i finansowania działalności gospodarczej: fachowo i kompleksowo obsługiwać zleceniodawcę, organizować bale, wesela; organizować żywienie zbiorowe: bufety, stołówki, bary, kafeterie; projektować i aranżować wnętrza sal konsumpcyjnych.

Absolwent potrafi przygotować oferty, organizować promocję i reklamę, aktywnie poszukiwać zatrudnienia na rynku pracy. Technikum daje możliwość zdobycia zawodu, a jednocześnie przygotowuje do dalszego kształcenia.



