

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

ZAPRASZAMY DO OBEJRZENIA PREZENTACJI KIERUNKU

Jeżeli twoją pasją jest poszukiwanie
nowych smaków i marzysz o zdobyciu
atrakcyjnego zawodu, technikum
żywienia i usług gastronomicznych
czeka właśnie na Ciebie!



Czego będziesz się uczyć w ramach programu nauczania:

- *podstawowych zasad i planowania żywienia*
- *wyposażenia i zasad bezpieczeństwa w gastronomii*
- *organizacji produkcji gastronomicznej*
- *technologii gastronomicznej z towaroznawstwem*
- *prowadzenia działalności gospodarczej w gastronomii*
- *chemii lub biologii i języka angielskiego w zakresie rozszerzonym*



Praktyki zawodowe realizowane w trakcie nauki w technikum:

Umiejętności praktyczne uczniowie zdobywają podczas miesięcznych praktyk zawodowych w klasie trzeciej w najlepszych restauracjach i hotelach w Częstochowie oraz miesięcznych praktyk zagranicznych w ramach programów Leonardo da Vinci/Erasmus+ w Rimini we Włoszech.



Kwalifikacje zawodowe

Szkoła nasza kształci w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych przyszłe kadry dla branży gastronomicznej. Kończąc naukę można zdobyć dwie kwalifikacje:

T.6. Sporządzanie potraw i napojów

T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.

Nasza szkoła jest doskonale przygotowana do realizacji kształcenia w dziedzinie usług gastronomicznych. Zajęcia z przedmiotów zawodowych odbywają się w nowoczesnie wyposażonej pracowni gastronomicznej.



Dodatkowe informacje o przebiegu kształcenia praktycznego

Szkoła organizuje różnego rodzaju szkolenia i kursy branżowe, a także pokazy sporządzania ciekawych dań i napojów, takich jak np. kolorowe, apetyczne drinki bezalkoholowe. W trakcie kształcenia uczniowie poznają tradycyjne formy i techniki sporządzania dań, jak również aktualne trendy kulinarne. Wiedzą, jak sporządzać potrawy wykorzystując kuchnię molekularną czy nowatorską metodę gotowania w próżni i niskich temperaturach zwaną *sous vide*. Uczniowie biorą udział w olimpiadach tematycznych o żywności, odbywają programowe praktyki za granicą np. w kurortach słonecznej Italii. Współpracujemy z najlepszymi hotelami i restauracjami, dzięki temu po ukończeniu nauki absolwenci znajdują pracę w regionie w wyuczonym zawodzie w restauracjach, hotelach, kawiarniach lub prowadząc własną działalność gospodarczą. Młodzież ma również doskonałe podstawy, aby kształcić się dalej na wyższych uczelniach.

ZAPRASZAMY DO **ŻEROMSKIEGO!**