



## Zgotuj sobie sukces!!!



### PERSPEKTYWY ZAWODOWE:

Po ukończeniu tego kierunku znajdziesz pracę w:

- ❖ zakładach gastronomicznych;
- ❖ restauracjach;
- ❖ kawiarniach;
- ❖ stołówkach;
- ❖ domach świadczących usługi opiekuńcze.

Możesz prowadzić własną działalność gospodarczą związaną z branżą gastronomiczną.

### KWALIFIKACJE ZAWODOWE:

Kończąc naukę uzyskasz dwie kwalifikacje:

- ❖ Sporządzanie potraw i napojów
- ❖ Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.

### CZEGO NAUCZYSZ SIĘ W RAMACH ZAJĘĆ:

- ❖ rozróżniać systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- ❖ rozróżniać metody i techniki sporządzania potraw i napojów;
- ❖ opracowywać karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw;
- ❖ przygotowywać oferty usług gastronomicznych;
- ❖ dobierać metody i techniki obsługi do rodzaju usług gastronomicznych.

Umiejętności zawodowe zdobywają uczniowie w najlepszych restauracjach i hotelach oraz w czasie praktyk zagranicznych w ramach programu Erasmus+ w Rimini we Włoszech.



Szkoła organizuje szkolenia i kursy branżowe oraz pokazy sporządzania dań i napojów. Uczniowie biorą udział w olimpiadach tematycznych o żywnieniu oraz uczestniczą w targach Euro Gastro i World Hotel.