***TECHNIK ŻYWIENIAI USŁUG GASTRONOMICZNYCH***

**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 żywieniu oraz uczestniczą w targach Euro Gastro i World Hotel.**