

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH



Nabór planowany jest do:

- 1 klasy (16 osób)

Z rozszerzonymi przedmiotami: chemia, wiedza o społeczeństwie

Oceniany przedmiot: chemia

Absolwent posiada umiejętności związane z planowaniem i organizacją żywienia w zakładach żywienia zbiorowego i żywienia rodziny. 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.

PERSPEKTYWY ZATRUDNIENIA:

- zakłady żywienia zbiorowego (stołówki, restauracje, bary, kawiarnie itp.)
- instytucje zajmujące się upowszechnianiem wiedzy o żywieniu
- instytucje zajmujące się obrotem żywnością
- instytucje zajmujące się upowszechnianiem wiedzy o żywieniu, żywności i placówkach prowadzących żywienie zbiorowe (domy opieki społecznej, domy dziecka, internaty, akademiki, hotele, pensjonaty, domy wczasowe itp.)
- absolwenci mogą prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie usług gastronomicznych i domowych, hotelarskich, agroturystyki, itp.

KONTYNUACJA NAUKI

Zdobyte kwalifikacje w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych mogą być podwyższane poprzez kontynuację nauki w szkołach wyższych na kierunku technologia żywności i żywienia człowieka oraz innych kierunkach pokrewnych

