

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Jeśli Twoją pasją jest sztuka kulinarna, lubisz tworzyć nowe receptury i poznawać nowe smaki, a przy tym jesteś otwarty, masz podzielną uwagę, zdolności innowacyjne zawód technik żywienia i usług gastronomicznych jest właściwy dla Ciebie.

Technik żywienia i usług gastronomicznych to zawód, który daje wiele możliwości zawodowych i rozwijania zainteresowań kulinarnych. Kształtuje umiejętności związane z planowaniem i organizacją żywienia, a także z organizacją przyjęć okolicznościowych.

W klasie o profilu technik żywienia i usług gastronomicznych w zakresie rozszerzonym będą realizowane przedmioty:

- ✓ biologia
- ✓ język angielski

W klasach 3 i 4 zostanie zrealizowana praktyka zawodowa przygotowująca do profesjonalnego wykonywania zawodu, a na ostatnim półroczu klasy 5 realizowane będą zajęcia kształtujące dodatkowe umiejętności zawodowe związane z dietetyką lub carvingu.,

W zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych istotną rolę odgrywają języki obce. Wychodząc na przeciw oczekiwaniom rynku pracy stworzyliśmy profil, w którym na poziomie podstawowym możesz uczyć się języka hiszpańskiego, niemieckiego lub rosyjskiego, a w zakresie rozszerzonym jest nauczany język angielski.

Dodatkowo w cyklu nauczania zaplanowano koło etyka w biznesie oraz warsztaty z wystąpień publicznych.

Absolwenci będą dobrze przygotowani do zdawania egzaminu maturalnego i rozpoczęcia studiów na kierunkach: technologia żywności i żywienia człowieka, dietetyka, bezpieczeństwo żywności, gastronomia i hotelarstwo. Dodatkowo po ukończeniu technikum i zdaniu egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe otrzymają dyplom technika żywienia i usług gastronomicznych

Absolwent tego kierunku może podejmować pracę :

- we wszelkiego rodzaju podmiotach gospodarczych zajmujących się prowadzeniem działalności gastronomicznej na całym świecie (restauracje w obiektach noclegowych lub na promach pasażerskich czy statkach wycieczkowych, kawiarnie, bary
- w obiektach zbiorowego żywienia
- w instytucjach zajmujących się obrotem żywnością
- w instytucjach zajmujących się upowszechnianiem wiedzy o żywności
- w organizacjach ochrony konsumenta
- może także samodzielnie prowadzić działalność gospodarczą w zakresie usług cateringowych