



*Technik żywienia i usług gastronomicznych* to idealny kierunek dla osób dbających o zdrowy styl życia i lubiących przygody ze sztuką kulinarną, dla których ważne jest co i jak jedzą.

Prężnie rozwijający się przemysł turystyczny – powstawanie hoteli, restauracji, lokali gastronomicznych – oraz moda na „zdrową kuchnię” stwarzają duże możliwości rozwoju i czynią ten kierunek bardzo atrakcyjnym na polskim rynku pracy.



### Umiejętności, jakie zdobędzie uczeń

- Przygotowywanie i dekoracja potraw oraz napojów
- Stosowanie receptur gastronomicznych
- Układanie i ocena jadłospisów
- Organizacja imprez okolicznościowych i usług cateringowych
- Stosowanie technik nakrywania stołu
- Współpraca w zespole
- Komunikacja interpersonalna
- Obsługa specjalistycznych programów komputerowych
- Prowadzenie własnej działalności gospodarczej
- Planowanie i kalkulowanie kosztów produkcji
- Wykorzystywanie nowoczesnych urządzeń gastronomicznych do przygotowywania i serwowania potraw
- Przechowywanie i utrwalanie żywności

<p><b>Zajęcia dodatkowe</b></p>	<p>Nauka zawodu odbywa się w nowoczesnych, świetnie wyposażonych pracowniach technologii gastronomicznej i obsługi konsumenta.</p> <p>Podczas kursów w ramach projektów unijnych uczniowie zdobywają dodatkowe umiejętności, potrzebne w pracy kelnera, barmana, sommeliera czy baristy. Odbywają także staże w renomowanych restauracjach hotelowych na terenie całej Polski. Swoją wiedzę teoretyczną wzbogacają o praktykę, obsługując bankiety okolicznościowe.</p> <p>Zdobywają nowe doświadczenia i umiejętności, uczestnicząc z sukcesami w ogólnopolskich i międzynarodowych konkursach kulinarnych.</p>
<p><b>Praktyki zawodowe</b></p>	<p>Szkoła organizuje praktyki zawodowe w miejscach, zapewniających rzeczywiste warunki pracy, właściwe dla nauczanego zawodu, w wymiarze 8 tygodni (280 godzin).</p> <p>Uczniowie mają możliwość dokonania wyboru miejsca praktyk.</p> <p><b>Od 2014 roku mogą również odbywać staże zagraniczne w Hiszpanii w ramach programu Erasmus+.</b></p>
<p><b>Możliwości zatrudnienia</b></p>	<p>Restauracje, hotele, zakłady gastronomiczne typu zamkniętego, kawiarnie, cateringi, własna działalność gospodarcza w zakresie usług gastronomicznych.</p>
<p><b>Stanowiska, na jakich może być zatrudniony absolwent technikum żywienia i usług gastronomicznych</b></p>	<p>Szef kuchni, manager zakładu gastronomicznego, organizator imprez okolicznościowych, mistrz sztuki kulinarnej, pracownik firmy cateringowej, doradca w zakresie prawidłowego żywienia, organizator usług cateringowych, pracownik ruchomej bazy gastronomicznej: lotniczej, morskiej, kolejowej.</p>