



ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1
IM. JAKUBA STEFANA CEZAKA
W ZGIERZU

TECHNIK
ŻYWIENIA
I USŁUG
GASTRONOMICZNYCH



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>Zajęcia dodatkowe</p>	<p>Nauka zawodu odbywa się w nowoczesnych, świetnie wyposażonych pracowniach technologii gastronomicznej i obsługi konsumenta.</p> <p>Uczniowie wzbogacają swoją wiedzę teoretyczną o praktykę, obsługując bankiety okolicznościowe oraz uczestnicząc w warsztatach kulinarnych w ramach współpracy ze środowiskiem lokalnym.</p> <p>Zdobywają nowe doświadczenia i umiejętności, uczestnicząc z sukcesami w ogólnopolskich i międzynarodowych konkursach kulinarnych.</p>
<p>Praktyki zawodowe</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>Uczniowie mogą odbywać również staże zagraniczne w Hiszpanii w ramach programu Erasmus+.</p>
<p>Możliwości zatrudnienia</p>	<p>Restauracje, hotele, zakłady gastronomiczne typu zamkniętego, kawiarnie, cateringi, własna działalność gospodarcza w zakresie usług gastronomicznych.</p>
<p>Stanowiska, na jakich może być zatrudniony absolwent technikum żywienia i usług gastronomicznych</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>

