TECHNIKUM NR 3

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

O ZAWODZIE

Zawód technik żywienia i usług gastronomicznych stworzony jest dla tych, którzy chcą oddać się przygodzie ze sztuką kulinarną, dbających o siebie i innych, myślących o zdrowym odżywianiu oraz dla wszystkich przedsiębiorczych, którzy w przyszłości chcieliby spróbować pracy „na swoim".

KWALIFIKACJE

W zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych przewidziane są dwie kwalifikacje:

K1: Przygotowanie i wydawanie dań (HGT.02.)

K2: Organizacja żywienia i usług gastronomicznych (HGT.12.)

PRZEDMIOTY PUNKTOWANE W PROCESIE REKRUTACJI:

- język polski,
- matematyka,
- język obcy,
- chemia.

KLASA Z ROZSZERZONĄ: chemią.

WIADOMOŚCI DODATKOWE:

Uczniowie klasy technik żywienia i usług gastronomicznych:

- wyjeżdżają na praktyki zagraniczne do Włoch i Portugalii,
- realizują zajęcia praktyczne pod okiem fachowców w hotelach, restauracjach,

- uczestniczą w różnego rodzaju kursach dających im dodatkowe kwalifikacje,
- biorą udział w projektach, które podnoszą ich kwalifikacje i pozwalają z powodzeniem konkurować na rynku pracy.

A CO PO SZKOLE?

Absolwent klasy gastronomicznej może podejmować pracę:

- w różnego rodzaju podmiotach gospodarczych zajmujących się prowadzeniem działalności gastronomicznej (hotele, restauracje, kawiarnie, bary, pensjonaty, promy, statki pasażerskie),
- na stanowisku menadżera gastronomii w obiektach hotelowych,
- w obiektach zbiorowego żywienia,
- w instytucjach zajmujących się obrotem żywnością,
- w instytucjach zajmujących się upowszechnianiem wiedzy o żywności,
- w organizacjach ochrony konsumenta oraz obiektach zbiorowego zakwaterowania.

Zawód technika żywienia i usług gastronomicznych otwiera absolwentom również drzwi do podejmowania samodzielnej działalność gospodarczej w zakresie *usług cateringowych, hotelarskich i agroturystycznych.*