



TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

OPIS ZAWODU

Technik żywienia i usług gastronomicznych kształtuje umiejętności związane z planowaniem i organizacją żywienia w zakładach żywienia zbiorowego i żywienia rodziny. Uczniowie uczą się urządzać zakłady gastronomiczne, gospodarstwo domowe, umiejętnie sporządzać potrawy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, estetycznego ich podania i prawidłowej obsługi konsumenta.



CZY TO ZAWÓD DLA CIEBIE



Kandydat do zawodu powinien interesować się kuchnią, powinna cechować go duża wrażliwość estetyczna i smakowa, kreatywność, zdolności organizacyjne, gospodarność, szybkie podejmowanie działań, dokładność, odpowiedzialność, kultura osobista, komunikatywność, myślenie analityczne, umiejętność pracy w grupie, dobry stan zdrowia, brak nosicielstwa chorób zakaźnych.

DLACZEGO WARTO UCZYĆ SIĘ U NAS

W ZSBiKZ oferujemy dodatkowo innowacje w zakresie: „Mądre żywienie, zdrowe pokolenie”, kurs dietetyki z wykorzystaniem profesjonalnego programu i kurs pieczenia Pizzy. Możliwość wzięcia udziału w praktykach zagranicznych w Niemczech, Hiszpanii i innych krajach w ramach programu Erasmus+ oraz na międzynarodowym promie. Przedmioty rozszerzone: język angielski.



MOŻLIWOŚCI PRACY I ZAROBKI



Technicy gastronomii mogą podjąć pracę jako szefowie kuchni, managerowie do spraw organizacji usług gastronomicznych, organizatorzy imprez okolicznościowych, doradcy w zakresie prawidłowego żywienia, pracownicy firm cateringowych lub kontynuować naukę na uczelniach wyższych (rekomedowane kierunki: technologia żywności i żywienie człowieka, dietetyka, hotelarstwo i gastronomia). Zarobki na początek wahają się od 3000 do 4000 zł.

ZESPÓŁ SZKÓŁ BUDOWNICTWA I KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO
IM. EUGENIUSZA KWIATKOWSKIEGO W KONINIE

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH



ZESPÓŁ SZKÓŁ BUDOWNICTWA I KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO
IM. EUGENIUSZA KWIATKOWSKIEGO W KONINIE