



TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Jeśli interesuje Cię gastronomia, lubisz „kuchenne rewolucje”, w tej szkole sukcesy kulinarne są w zasięgu Twoich możliwości. Z nami poznasz potrawy kuchni polskiej oraz kuchni świata. Technik żywienia i usług gastronomicznych to interdyscyplinarny zawód łączący umiejętności kucharza, dietetyka i menedżera gastronomii. W naszych profesjonalnie wyposażonych pracowniach gastronomicznej i obsługi konsumenta zdobędziesz wiedzę i umiejętności zawodowe.

Nauka trwa 4 lata i kończy się maturą. W programie nauczania przedmioty ogólnokształcące oraz zawodowe z zakresu nowoczesnej gastronomii, żywienia, obsługi konsumenta, a także język angielski w gastronomii. Praktyka organizowana jest przez szkołę w atrakcyjnych hotelach i restauracjach na terenie Warszawy i okolic /m.in. Sheraton, Radisson Blu Sobieski, , Radisson Blu Centrum, Novotel, Westin, Mercure, Bristol /.

Przedmioty realizowane w zakresie rozszerzonym: język obcy, biologia

Egzamin zawodowy obejmuje dwie kwalifikacje:

1. HGT.02 – Przygotowanie i wydawanie dań
2. HGT.12 - Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Po zdaniu egzaminu ukończeniu szkoły uzyskasz tytuł zawodowy – **technik żywienia i usług gastronomicznych**, a dodatkowo w ramach współpracy szkoły z firmą PROWORK masz możliwość aplikowania na wyjazdy do Stanów Zjednoczonych lub krajów europejskich jako Au Pair w celu pogłębienia znajomości języka obcego.

Dlaczego warto być uczniem Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych?

1. profesjonalne przygotowanie do zawodu sprawia, że masz lepszy start w branży gastronomicznej i nie boisz się założyć własnej firmy,
2. wykształcenie w zakresie gastronomii daje duże możliwości zatrudnienia na rynku pracy,
3. cztery lata nauki przygotowują Cię lepiej do matury,
4. masz łatwiejszy start na studia wyższe,
5. uzyskany przez Ciebie dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe honorują kraje UE.

Zatrudnienie: na różnych stanowiskach w gastronomii i hotelarstwie przy przygotowaniu posiłków i obsłudze konsumenta, przy organizacji imprez okolicznościowych oraz możliwość założenia własnej działalności w zakresie usług gastronomicznych,

Dalsze kształcenie: W ramach studiów licencjackich lub magisterskich w SGGW, Wyższych Szkołach Gastronomii, Hotelarstwa i Turystyki, na Uniwersytetach Przyrodniczych, Rolniczych, Medycznych lub realizowanie własnej ścieżki kariery zawodowej w wybranej specjalności.

INNOWACJE PEDAGOGICZNE: „SZKOLNE BISTRO”, „CATERING DIETETYCZNY”