



ZAWÓD DLA CIEBIE - TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Jeśli chcesz przeżyć przygodę ze sztuką kulinarną, cenisz zdrowy styl życia i odżywiania, 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 dla dziewcząt i chłopców, którzy w przyszłości chcą pracować w branży usługowo –żywniowej, zawód łączący umiejętności kucharza, dietetyka i menedżera gastronomii.

W 5 letnim technikum kształcącym przyszłych techników żywienia i usług gastronomicznych zdobędziesz wiedzę i praktyczne umiejętności zawodowe, skonfrontujesz marzenia z rzeczywistością, mimo młodego wieku, staniesz się specjalistą w danej dziedzinie, zdobędziesz zawód liczący się na rynku pracy, a jeśli będziesz kontynuował dalszą naukę na studiach będzie Ci dużo łatwiej. Będzie to możliwe dzięki wykorzystaniu w procesie nauczania profesjonalnego sprzętu w bardzo dobrze wyposażonych pracowniach przedmiotowych: gastronomicznej i obsługi konsumenta.

Czego uczy się w szkole techników żywienia i usług gastronomicznych w ramach przedmiotów teoretycznych i praktycznych?

- ❖ sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia;
- ❖ oceny jakościowej żywności oraz jej przechowywania;
- ❖ zasad dietetyki;
- ❖ układania jadłospisów, obliczania ich wartości kalorycznej;
- ❖ planowania i organizacji żywienia w gastronomii oraz żywienia rodziny;
- ❖ nowatorskiego serwowania potraw i aranżacji stołów,
- ❖ zasad prawidłowej obsługi konsumenta
- ❖ odkrywania tajemnic food design’u w sztuce kulinarnej
- ❖ urządzania zakładu gastronomicznego
- ❖ języka obcego w gastronomii.
- ❖ aktywnego zachowania się na rynku pracy;
- ❖ prowadzenia własnej działalności gospodarczej;
- ❖ odbywa 8-tygodniową praktykę zawodową podzieloną na dwie tury organizowaną przez szkołę w klasie III i IV w renomowanych w prestiżowych hotelach w Warszawie m.in. *Sheraton, Bristol, Westin, Novotel, Mercure, Radisson.*

Przedmiot realizowany w zakresie rozszerzonym – język angielski

Oprócz praktyk zawodowych uczeń technikum żywienia i usług gastronomicznych zdobędzie dodatkowe doświadczenie zawodowe biorąc udział w **winnowacjach pedagogicznych**, „**SZKOLNE BISTRO**”, „**CATERING DIETETYCZNY**”, i **KUCHNIA WEGE** „, które mają na celu przygotowanie do podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej w formie małego zakładu gastronomicznego, weryfikacji własnych planów zawodowych i edukacyjnych oraz kształtowanie niezbędnych postaw i umiejętności w zakresie przedsiębiorczości.

Jakie kwalifikacje uzyskuje technik żywienia i usług gastronomicznych?

- ❖ HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań. (Egzamin pod koniec II semestru klasy trzeciej).
- ❖ HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. (Egzamin pod koniec I semestru klasy piątej).

Po zdaniu egzaminu z obu kwalifikacji i ukończeniu szkoły uzyskasz tytuł zawodowy - **technik żywienia i usług gastronomicznych**. Po uzyskaniu dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe oraz zdaniu egzaminu maturalnego z przedmiotów obowiązkowych otrzymasz **świadectwo dojrzałości**.

Egzamin zawodowy jest dla ucznia technikum obowiązkowy. Nie przystąpienie do egzaminu oznaczać będzie brak promocji do klasy programowo wyższej. Uczeń, który w technikum uzyska kwalifikacje zawodowe będzie z kolei korzystał z preferencji na maturze – nie musi zdawać przedmiotu dodatkowego.

Co dalej...?

Uzyskując tytuł zawodowy technika żywienia i usług gastronomicznych będziesz miał możliwość zatrudnienia na różnych stanowiskach w gastronomii i hotelarstwie, min. przy obsłudze konsumenta, przygotowaniu posiłków, organizacji imprez okolicznościowych. Przed Tobą zatem możliwość podjęcia pracy w restauracjach, kawiarniach, barach, pizzeriach, cukierniach, lodziarniach, hotelach, pensjonatach, sanatoriach, firmach cateringowych jako:

- ❖ kucharz
- ❖ kelner,
- ❖ barman
- ❖ barista
- ❖ dietetyk
- ❖ sommelier
- ❖ manager restauracji lub gastronomii hotelowej
- ❖ organizator usług cateringowych lub pracownik firmy cateringowej
- ❖ organizator imprez okolicznościowych
- ❖ doradca w zakresie prawidłowego żywienia

Możesz również spróbować swoich sił zakładając własną działalność gospodarczą w zakresie usług gastronomicznych. Jako absolwent technikum możesz także kontynuować i doskonalić swoje kwalifikacje w ramach studiów licencjackich i magisterskich w SGGW, Wyższych Szkołach Gastronomii, Hotelarstwa i Turystyki, na Uniwersytetach Przyrodniczych, Rolniczych, Medycznych studiując technologię żywności, dietetykę, żywienie człowieka, nowoczesne zarządzanie w gastronomii, hotelarstwo i turystykę lub realizować własną ścieżkę kariery zawodowej w wybranej specjalności.

Uczniom tej klasy dedykowany jest projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej „Okno na karierę”, w ramach którego uczeń będzie mógł odbyć płatny staż oraz może uczestniczyć w ciekawych szkoleniach i warsztatach doskonalących umiejętności zawodowe min. carving, barista, Sushi, czekolada. Będąc uczniem tej klasy możesz również wyjechać na staż zagraniczny do Grecji w ramach programu Erasmus+.

Serdecznie zapraszamy do nauki w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych w Zespole Szkół im. Jarosława Iwaszkiewicza w Sochaczewie w roku szkolnym 2021/2022.