

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

UZASADNIENIE POTRZEBY KSZTAŁCENIA

Wzmocniła się branża usług gastronomicznych - podaje Franchising.pl.

Rozwinęła się sieć lokali gastronomicznych szybkiej obsługi.

Coraz więcej ludności, szczególnie w dużych miastach, ze względu na szybki styl życia korzysta z formy jedzenia poza domem.

Ludzie częściej przemieszczają się, odpoczywają i oczekują na pełną obsługę dotyczącą żywienia.

Pracę w gastronomii jest stosunkowo łatwo znaleźć.

Ciągle są dostępne oferty pracy w kraju, jak i zagranicą.

Osoba będąca z wykształcenia technikiem żywienia i usług gastronomicznych może także prowadzić własną firmę.

KORZYŚCI WYNIKAJĄCE Z Kształcenia się w tym kierunku

Nauczysz się:

- oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania;
- sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- planowania i oceny żywienia;
- organizowania produkcji gastronomicznej;
- planowania i realizacji usług gastronomicznych.



PERSPEKTYWY PRACY:

Zakłady gastronomiczne typu zamkniętego i otwartego;

Prowadzenie własnej działalności gospodarczej.

EGZAMIN ZAWODOWY:

W klasie III – Egzamin potwierdzający pierwszą kwalifikację (T.6.) –

Sporządzanie potraw i napojów

W klasie IV – Egzamin potwierdzający drugą kwalifikację (T.15.) –

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

