

Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych



Chcesz rozwinąć skrzydła w gastronomii?
Nauczyć się opracowywać menu i receptury gastronomiczne?
Chcesz wiedzieć co jesz? Lubisz gotować?
Chcesz zostać szefem kuchni, restauratorem dietetykiem?

Jeżeli jedna z tych odpowiedzi brzmi „**tak**”, to zapraszamy do naszej szkoły, która od wielu lat kształci w zawodach gastronomicznych.

- ✓ Technologii gastronomicznej i obsługi klienta
- ✓ Poznasz zasady przechowywania żywności
- ✓ Dowiesz się jak przyrządzić potrawę i jak ją odpowiednio podać
- ✓ Nauczysz się dekorować i oceniać jakość potraw
- ✓ Dowiesz się jak założyć i prowadzić własną działalność gospodarczą
- ✓ Zdobędziesz certyfikaty (kurs carvingu, kelnerski, baristyczny)



Nauka w technikum trwa 4 lata i kończy się egzaminem maturalnym oraz egzaminem potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie **TG.07**. Sporządzanie potraw i napojów oraz **TG.16**. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Zdając egzaminy ze wszystkich kwalifikacji uzyskujesz tytuł: technika żywienia i usług gastronomicznych, który jest honorowany przez kraje Unii Europejskiej.

Ponadto w naszej szkole ucząc się na kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych zdobędziesz wiedzę

Po ukończeniu szkoły możesz podjąć pracę w:

- ✓ restauracjach, hotelach, pensjonatach, domach wczasowych, firmach cateringowych w kraju i za granicą
- ✓ własnej firmie gastronomicznej

Kierunek ten jest też bardzo dobrym przygotowaniem dla wszystkich, którzy planują **studia**, zwłaszcza na kierunkach związanych z żywnością, dietetyką, zarządzaniem, promocją i innych pokrewnych

**Zatem jeśli tylko chcesz czekamy na Ciebie wśród gastronomików
w ZS nr 1 w Goleniowie!**