

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH
Z INNOWACJĄ PEDAGOGICZNĄ:
USŁUGI HOTELARSKIE

Ten kierunek umożliwi zdobycie ciekawego zawodu, przygotowuje do studiów i stwarza możliwość dalszego rozwoju zainteresowań. Przygotowuje konkretnie specjalistów do pracy w gastronomii, zapewniając znajomość ekonomiki i organizacji gastronomii, marketingu, obsługi konsumenta i działalności administracyjno- gospodarczej. Praktyka zawodowa odbywa się w firmach cateringowych, restauracjach i hotelach.

W tym zawodzie nauczysz się :

- 1) oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania;
- 2) sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- 3) obsługiwanie gości;
- 4) planowania i oceny żywienia;
- 5) organizowania produkcji gastronomicznej;
- 6) planowania i realizacji usług gastronomicznych;
- 7) stosowania nowych trendów w żywieniu
- 8) posługiwania się nowoczesnym sprzętem i urządzeniami;
- 9) korzystania z profesjonalnych programów komputerowych w gastronomii;

Absolwent w tym zawodzie będzie przygotowany do wykonywania zadań zawodowych związanych z funkcjonowaniem części gastronomicznej (kuchnia, sale konsumpcyjne, room service) i administracyjno - gospodarczej (dział finansowo - księgowy, dział sprzedaży) zakładu gastronomicznego.

Po zakończeniu edukacji możesz pracować - dostępne oferty pracy w kraju, jak i zagranicą:

- 1) w różnych typach zakładów gastronomicznych żywienia otwartego i zamkniętego (restauracje, kafeterie, snack-bary, kawiarnie);
- 2) w renomowanych restauracjach, pensjonatach, domach wczasowych;
- 3) w firmach cateringowych;
- 4) we współczesnej bazie ruchomej: promowej, kolejowej, lotniczej;
- 5) w organach administracji samorządowej, związanych z usługami gastronomicznymi ;
- 6) w branżowych organizacjach i stowarzyszeniach;
- 7) w instytucjach zajmujących się obrotem żywnością.
- 8) osoba będąca z wykształcenia technikiem żywienia i usług gastronomicznych może także prowadzić własną firmę;

Efekt wprowadzonej innowacji:

- rozszerzenie możliwości pracy w różnych typach zakładów hotelarskich oraz biur podróży.

W trakcie nauki uczniowie zdobywają wiedzę z zakresu: obsługi różnych imprez turystycznych, kompetentnej i sprawnej obsługi gości hotelowych na różnych stanowiskach pracy z zachowaniem obowiązujących europejskich standardów obsługi oraz obsługi urządzeń technicznych części hotelowej, sal konferencyjnych i gastronomicznych.