

Praktyki zawodowe, które odbędziesz w trzeciej i w czwartej klasie pozwolą Ci zapoznać się z funkcjonowaniem różnych instytucji gastronomicznych. Zaproponujemy Ci również zagraniczne praktyki zawodowe w ramach programu unijnego Erasmus+, które odbędziesz na Malcie, we Włoszech, w Austrii.

Ponadto szkoła organizuje kursy związane z kierunkiem, np. kelner, barman, barista, carving, po których otrzymasz certyfikat.

Kończąc szkołę otrzymasz **tytuł technika żywienia i usług gastronomicznych**, a w trakcie pięcioletniej nauki zdobędziesz dwie kwalifikacje:

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



PERSPEKTYWY ZATRUDNIENIA

Po zakończeniu nauki możesz podjąć zatrudnienie w :

- zakładach żywienia zbiorowego (stołówki, restauracje, bary, kawiarnie itp.),
- instytucjach zajmujących się obrotem żywnością,
- służbie zdrowia (sanatoria, żłobki, szpitale),
- organizacjach ochrony konsumenta,
- instytucjach zajmujących się upowszechnianiem wiedzy o żywieniu, żywności i placówkach prowadzących żywienie zbiorowe (domy opieki społecznej, domy dziecka, internaty, akademiki, hotele, pensjonaty, domy wczasowe itp.),



Ponadto absolwenci mogą prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie usług gastronomicznych i domowych, hotelarskich, agroturystyki, itp.

KONTYNUACJA NAUKI

Zdobyte kwalifikacje w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych mogą być podwyższone poprzez kontynuację nauki w szkołach wyższych na kierunku technologia żywności i żywienia człowieka oraz innych kierunkach pokrewnych, np. dietetyka lub na innym, dowolnie wybranym kierunku.

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH
TO KIERUNEK WŁAŚNIE DLA CIEBIE!**

