

*Absolwencie,
pamiętaj, że nauką w zawodzie
technik żywienia i usług gastronomicznych,
to Twoja inwestycja w przyszłość!*



Naukę w Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych kierujemy do ludzi, którzy nie tylko lubią przygodę ze sztuką kulinarną ale przede wszystkim chcą zadbać o siebie i swoich najbliższych myśląc o zdrowym odżywianiu. Podjęcie kształcenia na tym kierunku da wiedzę o zasadach racjonalnego żywienia i praktyczne umiejętności związane ze sporządzaniem zdrowych i bezpiecznych potraw. Drogi kandydacie u nas będziesz miał możliwość: rozwijania swojej kreatywności i pomysłowości pod okiem wyspecjalizowanej kadry, odbędziesz praktyki zawodowe w kraju i za granicą, pomożemy Ci przygotować się do egzaminu zawodowego i maturalnego poprzez dodatkowe zajęcia, zapewnimy Ci wysoki poziom bezpieczeństwa, zrobimy wszystko, byś znalazł swoje miejsce w życiu i zdobył zawsze poszukiwany zawód. Sam ocenisz że z nami warto się uczyć!



Nasi nauczyciele wyposażą Cię w umiejętności niezbędne w przyszłej pracy zawodowej. Zajęcia prowadzone są przez wykwalifikowaną kadrę posiadającą rozległą wiedzę teoretyczną jak i praktyczną w dziedzinie szeroko pojętej gastronomii. W naszej szkole na kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych będziesz uczyć się w nowoczesnej i doskonale wyposażonej pracowni gastronomicznej. **Poprzez ciekawe zajęcia na przedmiotach gastronomicznych nauczysz się między innymi:**

- umiejętnie sporządzać potrawy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, estetycznego ich podania i prawidłowej obsługi konsumenta,
- eksperymentowania w kuchni,
- planowania i organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego,
- jak układać diety dopasowywane indywidualnie,
- będziesz umiał rozróżniać maszyny, urządzenia, sprzęty i naczynia stosowane w produkcji, ekspedycji i obsłudze konsumenta,
- stosowania przepisów polskiego prawa żywnościowego oraz przepisów UE,
- zapewnienia odpowiednich warunków przechowywania żywności,
- poznasz nowe smaki,
- dowiesz się jak założyć i prowadzić własną działalność gospodarczą (np. restaurację, firmę cateringową),
- organizować przyjęcia, projektować i aranżować wnętrza sal konsumpcyjnych.

