

OFERTA EDUKACYJNA 2023/2024

TECHNIKUM

BIEZCZADZKI ZESPÓŁ SZKÓŁ ZAWODOWYCH
W USTRZYKACH DOLNYCH
ul. Przemysłowa 15



ZAWÓD TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Podstawowe informacje

Technik żywienia i usług gastronomicznych kształtuje umiejętności związane z planowaniem i organizacją żywienia w zakładach żywienia zbiorowego i żywienia rodziny. Uczniowie uczą się urządzać zakłady gastronomiczne, gospodarstwo domowe, umiejętnie sporządzać potrawy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, estetycznego ich podania i prawidłowej obsługi konsumenta. Zdobywają umiejętności aktywnego zachowania się na rynku, prowadzenia własnej działalności gospodarczej, sporządzania biznes planu itp.

W TYM ZAWODZIE
WYODRĘBNIONO
KWALIFIKACJE:

**HGT.02 – Przygotowywanie
i wydawanie dań**

**HGT.12 - Organizacja
żywienia i usług
gastronomicznych**





BĘDZIESZ UCZYĆ SIĘ W NOWOCZESNYCH I DOSKONALE WYPOSAŻONYCH PRACOWNIACH

- Dowiesz się, jak należy się zdrowo odżywiać i jak ocenia się jakość żywności.
- Poznasz zasady przechowywania żywności.
- Dowiesz się jak przyrządzić potrawę i jak ją odpowiednio podać.
- Będziesz umiał pięknie aranżować stół i potrawy na talerzu w zależności od okoliczności i rodzaju podawanych potraw.
- Dowiesz się jak założyć i prowadzić własną działalność gospodarczą (np. restaurację, firmę cateringową) i jak być w tym lepszy od konkurencji.
- Poznasz zasady obsługi klienta oraz organizacji przyjęć, czy imprez okolicznościowych.
- Poznasz zasady i warunki zarządzania produkcją gastronomiczną,

Szkoła kształci specjalistów w zakresie organizacji żywienia w zakładach gastronomicznych takich jak restauracje, bary, stołówki itp., Przygotowuje do kierowania pracą podległego personelu w zakresie obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych, obsługi konsumentów oraz organizacji i technologii produkcji. Szkoła kształci absolwenta, który potrafi stosować nowoczesne metody zarządzania i finansowania działalności gospodarczej: fachowo i kompleksowo obsługiwać zleceniodawcę, organizować bale, wesela; organizować żywienie zbiorowe: bufety, stołówki, bary, kafeterie; projektować i aranżować wnętrza sal konsumpcyjnych.

**DLA UCZNIÓW ZAMIEJSCOWYCH ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ
ZAKWATEROWANIA W BURSIE SZKOLNEJ.**

WWW.BZSZ.PL