

TECHNIKUM ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH



Kwalifikacje:

- Sporządzanie potraw i napojów.
- Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.

Przedmioty w zakresie rozszerzonym:

- biologia,
- język angielski.



Miejsca, w których możesz znaleźć pracę: restauracje, kawiarnie, bary szybkiej obsługi, zakłady gastronomiczne w hotelach, pensjonatach, sanatoriach, szpitalach, szkołach; stołówki, firma cateringowa, własna firma gastronomiczna.

Zawody, które możesz wykonywać: specjalista ds. zdrowego żywienia, technik żywienia, organizator przyjęć okolicznościowych, organizator cateringu, organizator żywienia zbiorowego, kucharz, kelner, intendent.

Edukację możesz kontynuować, studiując np. na kierunkach związanych z: żywnością i dietetyką, zarządzaniem gastronomią i hotelarstwem, promocją i marketingiem usług gastronomicznych.



**TECHNIKUM ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH
W BIELICACH – TWOJA PRZYSZŁOŚĆ!**