

# 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:** żywieniem i dietetyką, zarządzaniem gastronomią i hotelarstwem, promocją i marketingiem usług gastronomicznych.



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