

# Zespół Szkół Nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie



## TECHNIKUM KSZTAŁCĄCE W ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH



(5 – LETNIE)

*kształcenie w zakresie rozszerzonym: biologia, j. obcy*

### Kwalifikacje

*HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań*

*HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*

Ucząc się zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych zdobędziesz wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu:

- sporządzania dań oraz przechowywania żywności;
- sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- dekorowania potraw;
- planowania jadłospisów zgodnie z zasadami zdrowego i racjonalnego żywienia;
- profesjonalnej obsługi oraz organizacji imprez, balów, wesel, przyjęć okolicznościowych, cateringów, żywienia zbiorowego;
- posługiwania się i korzystania z profesjonalnego sprzętu gastronomicznego, projektowania i aranżowania wnętrza sal konsumpcyjnych;
- kalkulacji kosztów organizacji i obsługi imprez oraz rozliczania usług gastronomicznych.



Ucząc się w naszej szkole odbędziesz praktyki zawodowe w restauracjach i hotelach, zakładach żywienia zbiorowego świadczące szeroki zakres usług, podmioty świadczące usługi gastronomiczne z obsługą kelnerską oraz inne podmioty stanowiące potencjalne miejsce zatrudnienia absolwentów szkół prowadzących kształcenie w zawodzie.

W trakcie nauki po zdaniu dwóch egzaminów zawodowych masz możliwość uzyskania dwóch kwalifikacji:

*HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań*

*HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*

**Klasa objęta patronatem przez  
Wydział Nauki o Żywności  
Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.**



**Kontynuacja nauki:**

Po ukończeniu edukacji w naszej szkole możesz kontynuować i doskonalić swoje kwalifikacje w studiów licencjackich, magisterskich.



**Po ukończeniu Technikum w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych znajdziesz pracę w m.in.:**

- zakładach gastronomicznych żywienia otwartego i zamkniętego;
- hotelach, ośrodkach wypoczynkowych, sanatoriach, pensjonatach, zajazdach, schroniskach, kwaterach prywatnych w kraju i za granicą;
- ruchomej bazie żywieniowej m.in. na promach, na statkach, w samolotach i kolei;
- organach administracji samorządowej, zajmującej się usługami żywieniowymi;
- w branżowych organizacjach i stowarzyszeniach.

**Możesz również prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie świadczenia usług żywieniowych.**



**Zapraszamy do nas !!!**