

Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych

Technik żywienia i usług gastronomicznych to idealny kierunek dla Ciebie Drogi Ósmoklasisto.

W trakcie nauki zawodu w naszej szkole zdobędziesz przydatne na rynku pracy umiejętności zawodowe oraz nauczysz się planować, organizować i obsługiwać imprezy okolicznościowe. W nowocześnie wyposażonych pracowniach gastronomicznych poznasz wszystkie tajniki zawodu i zostaniesz profesjonalnie przygotowany do przyszłej pracy bądź podjęcia studiów wyższych.

Podczas nauki w naszej szkole będziesz miał możliwość uczestniczenia w różnego rodzaju przedsięwzięciach tj. warsztaty z doświadczonymi baristami, kucharzami, kelnerami, dietetykiem.

Umożliwimy Ci zwiększenie swojej atrakcyjności na rynku pracy poprzez uzyskiwanie certyfikatów z zakresu organizowanych dodatkowych kursów np. kelner, barman, sommelier.



*Jesteś zainteresowany zawodem
Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych?*

Chcesz mieć pracę - ucz się u nas!



Kwalifikacja – zdobycie określonej wiedzy, umiejętności i kompetencji zawodowych.

W ciągu 5- letniej nauki w zawodzie Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych zdobędziesz dwie kwalifikacje:

- ***HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań***
- ***HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych***

W trakcie nauki Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych

w II kwalifikacji HGT.12. Organizacja Żywnienia i Usług Gastronomicznych zdobędziesz określoną wiedzę, umiejętności i kompetencje zawodowe z zakresu:

1. Zasad układania i oceny jadłospisów.

Dieta makrobiotyczna

- jest stylem życia,
- założenia diety związane są z chińską filozofią:

jang (siła rodzaju męskiego)
i **jin** (siła rodzaju żeńskiego)



DOBRE RADY, KTÓRE CI POMOGĄ!

Przełomowe zmiany ma istotny wpływ na zdrowie i życie w ogóle. Dla Ciebie zdrowy wybór produktów i sposobu przygotowania potraw. Pamiętaj! dieta jest Twoim lekarstwem.

1. Woda to niezbędna substancja... (text continues)
2. Mięso, szczególnie mięsny... (text continues)
3. Ciepła porcja... (text continues)
4. Dobre spożycie... (text continues)
5. Unikaj... (text continues)
6. Woda... (text continues)
7. Wazyl... (text continues)
8. Wazyl... (text continues)
9. Ogranicz... (text continues)
10. Wazyl... (text continues)
11. Wazyl... (text continues)
12. Wazyl... (text continues)
13. Wazyl... (text continues)

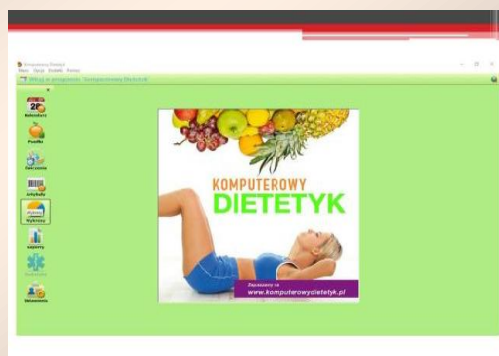
Jadłospis

CZERWIEC 2019 r.			
Dzień	Nazwa potrawy	Normatyw	Alergen
Poniedziałek 03.06.2019 r.	Zupa pomidorowa z ryżem	250 ml	sele, mleko
	Kotlet schabowy	150 g	gluten, jaja
	Ziemniaki pieczone	150 g	
	Surówka z selera	100 g	sele,
	Kompot wiśniowy	200 ml	
Wtorek 04.06.2019 r.	Zupa mniszka z kurczakiem	250 ml	sele,
	Pierogi ruskie z okrasą	300 g	gluten, mleko
	Surówka z kapusty pekińskiej i kukurydzy	100 g	
	Kompot sliwkowy	200 ml	
	Gruszka	1 szt.	
	Mleczna kanapka Kinder	28 g (1 szt.)	

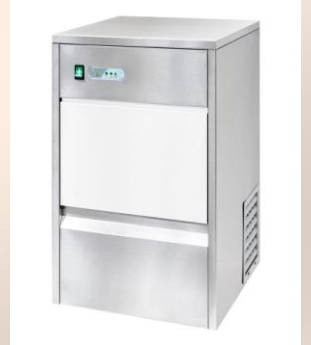
2. Przygotowania sali konsumenckiej do obsługi gości.



3. Obsługi specjalistycznych programów komputerowych.



4. Planowania, wykorzystywania nowoczesnych urządzeń gastronomicznych do przygotowywania i serwowania potraw.



5. Organizacji imprez okolicznościowych i usług cateringowych oraz ich kalkulacja.



6. Prowadzenia własnej działalności gospodarczej.



7. Stosowania języka obcego zawodowego.



Wspólnie rozwijamy zainteresowania i pasje

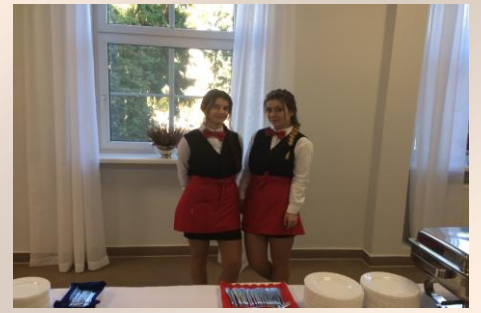
1. Sportowe.



2. Artystyczne, muzyczne.



3. Kelnerskie.



4. Konkursy.

