TECHNIK ŻYWIENIA
I USŁUG GASTRONOMICZNYCH
/z innowacją dietetyka i carving/

ZOSTAŃ KULINARNYM ODKRYWCĄ!

Technik żywienia i usług gastronomicznych kształtuje umiejętności związane z planowaniem i organizacją żywienia. Sporządzają potrawy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, estetycznego ich podania i prawidłowej obsługi konsumenta.

Lubisz wiedzieć co jesz i jak to zostało zrobione?
Nie wahaj się dłużej! Technik żywienia i usług gastronomicznych to idealny kierunek dla osób dbających o zdrowy tryb życia i lubiących przygody ze sztuką kulinarną, dla których ważne jest co i jak jedzą.

ZESPÓŁ SZKÓŁ TECHNICZNYCH im. Eugeniusza Kwiatkowskiego W GRODZISKU WIELKOPOLSKIM

W TYM ZAWODZIE NAUCZYSZ SIĘ:

- przygotowywania i dekoracji potraw oraz napojów,
- stosowania receptur gastronomicznych,
- układania i oceny jadłospisów,
- organizacji imprez okolicznościowych i usług cateringowych,
- stosowania technik nakrywania stołu,
- współpracy w zespole,
- komunikacji interpersonalnej,
- obsługi specjalistycznych programów komputerowych,
- prowadzenia własnej działalności gospodarczej,
- planowania i kalkulowania kosztów produkcji,
- wykorzystywania nowoczesnych urządzeń gastronomicznych do przygotowywania i serwowania potraw,
- przechowywania i utrwalania żywności.

TECHNIK ŻYWIENIA PRACUJE JAKO:

- koordynator ślubny,
- szef kuchni,
- manager zakładu gastronomicznego,
- organizator imprez okolicznościowych,
- pracownik firmy cateringowej.

Więcej na www.zst-grodzisk.pl/kandydat/rektrutacja lub na naszym FB