



NOWOŚĆ !!!!
od roku szkolnego 2018/19

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH ŻYWIENIE SŁUŻB MUNDUROWYCH

Absolwent szkoły o kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych będzie przygotowany do:

- oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania,
- sporządzania oraz wydawania potraw i napojów,
- planowania i oceny żywienia,
- organizowania produkcji gastronomicznej,
- planowania i realizacji usług gastronomicznych.

Innowacja

ŻYWIENIE SŁUŻB MUNDUROWYCH

- poszerzy Twoją wiedzę i umiejętności na temat żywienia w różnych warunkach także poligonowych,
- nauczysz się, jak przygotowywać posiłki w wojskowych kuchniach poligonowych i kasynach kontenerowych,
- nauczysz się planować, obliczać i przygotowywać zbilansowane diety dla poszczególnych grup ludności (żołnierzy, strażaków, policjantów), urozmaicone pod względem smaku oraz z odpowiednim doбором surowców,
- dowiesz się, jak w szybki sposób przygotowywać tzw. eski - suche racje pokarmowe.

Innowacja

CATERING DIETETYCZNY

Jeżeli skorzystasz z tego typu zajęć dodatkowych poszerzysz swoją wiedzę i umiejętności, nauczysz się:

- przygotowywać kompleksową i profesjonalną obsługę gastronomiczną różnych przyjęć okolicznościowych,
- przygotowywać posiłki dietetyczne zgodnie z zasadami żywienia,
- organizować oprawę kulinarną praktycznie każdego wydarzenia w dowolnym miejscu,

- organizować obsługę obiadów z dowozem na miejsce,
- przygotowywać pięć zbilansowanych posiłków odpowiadających dietetycznym potrzebom klienta.

Absolwent w zawodzie **technik żywienia i usług gastronomicznych** może znaleźć zatrudnienie w:

- zakładach żywienia zbiorowego- stołówki, restauracje, bary, kawiarnie,
- instytucjach zajmujących się obrotem żywnością, służbie zdrowia - sanatoria, żłobki, służby sanitarno-epidemiologiczne, szpitale,
- organizacjach ochrony konsumenta, instytucjach zajmujących się upowszechnianiem wiedzy o żywności, żywności i placówkach prowadzących żywienie zbiorowe, domy opieki społecznej, domy dziecka, internaty, akademiki, pensjonaty, domy wczasowe itp

Ponadto absolwenci mogą prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie usług gastronomicznych w hotelach, agroturystyce, itp.

Uzyskasz następujące kwalifikacje zawodowe:

TG.07 Sporządzanie potraw i napojów

TG.16 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

PATRONAT NAUKOWY



**Państwowa Wyższa
Szkoła Zawodowa**

im. Stanisława Piłonia
w Krośnie

PARTNERZY



piekarnia kieltyka
teżany



Cech Rzemiosł Różnych w Krośnie

Studia wyższe!

Po ukończeniu nauki możesz podjąć studia wyższe na kierunkach: technologia żywności i żywienia człowieka, dietetyka, gastronomia i hotelarstwo i inne.