

KELNER

Ucząc się w tym zawodzie :

- poznasz zasady fachowej obsługi konsumenta,
- zdobędziesz wiedzę i umiejętności związane z profesjonalną i kompleksową obsługą gości w zakładach gastronomicznych oraz z obsługą wszelkiego rodzaju imprez gastronomicznych. Nauczysz się nakrywać stół oraz sporządzać jadłospis,
- wzbogacisz swoją wiedzę w zakresie podstaw żywienia człowieka.

Po czterech latach będziesz mógł zdać egzamin maturalny i zawodowy uzyskując tytuł technika, a zdobyta wiedza pozwoli Ci kontynuować naukę na studiach wyższych lub podjąć pracę:

- w restauracjach, kawiarniach, pensjonatach i domach wczasowych
- w hotelach, na statkach i promach

Możesz również prowadzić własną działalność gospodarczą na rzecz zakładów gastronomicznych i indywidualnych zleceniodawców.

Praktyki zawodowe odbywać się będą w nowoczesnych hotelach i restauracjach. Młodzież w ramach nawiązanej przez szkołę współpracy wyjeżdża na praktyki do Lublina, Warszawy lub za granicę.

Miejsca praktyk:

Restauracje

- "Apteka",
- "Corleone",
- "Gęsia szyja",
- "Kozak", "Lotos",
- "MC Kenzee", "Nova",
- "Verona",
- "Pod Kasztanami",
- "Relax"
- "Gibson" w Woli Uhruskiej.

Bary

- "Miś",
- „Bistro” w Parczewie i Chełmie,
- "Smakołyk",