

## **TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

Absolwent tych kierunków po ukończeniu szkoły będzie umiał:

- oceniać jakość żywności
- pozna zasady przechowywania żywności
- będzie umiał pięknie aranżować stół i potrawy na talerzu w zależności od okoliczności i rodzaju podawanych potraw
- profesjonalnie przygotowywać wszelkiego rodzaju potrawy i napoje z zastosowaniem nowoczesnych technologii
- obsługiwać konsumentów z wykorzystaniem różnych metod obsługi
- planować i oceniać żywienie różnych grup ludności
- organizować produkcję gastronomiczną (od zapotrzebowania po produkcję i obsługę gości)
- planować i organizować usługi gastronomiczne
- dowie się jak założyć i prowadzić własną działalność gospodarczą (np. restaurację, firmę cateringową) i jak być w tym lepszy od konkurencji,

Szkoła organizuje praktyki zawodowe w zakładach gastronomicznych na terenie Chełma i powiatu chełmskiego

### **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",

### **Stołówki w Przedszkolach Miejskich**

### **Stołówki w szkołach**

Możliwości zatrudnienia w kraju i poza granicami:

- restauracje,
- kawiarnie hotelowe,
- zakłady gastronomiczne,
- bary szybkiej obsługi,

- pensjonaty, domy wczasowe,
- restauracje na statkach i promach,
- szpitale, sanatoria, szkoły, internaty, stołówki prowadzone przez zakłady pracy,

Kształcenie w zawodach: technik żywienia i gospodarstwa domowego oraz organizacji usług gastronomicznych doskonale przygotowuje do prowadzenia własnej firmy w formie restauracji, punktów gastronomicznych czy świadczenia usług cateringowych

Kierunki są też bardzo dobrym przygotowaniem dla wszystkich, którzy planują studia, zwłaszcza na kierunkach związanych z żywnością, dietetyką, zarządzaniem i promocją.