

Zostań naszym uczniem, bo ..... warto:)



W roku szkolnym 2017/2018 planujemy kształcenie w zawodach:

- technik żywienia i usług gastronomicznych
- technik hotelarstwa
- kelner
- kucharz
- cukiernik
- piekarz
- wędliniarz

## Technik żywienia i usług gastronomicznych



Uczeń zdobywa umiejętności:

- oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania,
- profesjonalnego sporządzania i ekspedycji potraw i napojów,
- obsługiwanie konsumentów z wykorzystaniem różnych metod obsługi,
- planowania i oceny żywienia,
- organizowania produkcji gastronomicznej,
- planowania i realizacji usług gastronomicznych,
- prowadzić własną działalność gospodarczą.

Absolwent może pracować w:

- hotelach, restauracjach (także na statkach i promach), kawiarniach, pensjonatach, domach wczasowych,
- szkołach, przedszkolach, żłobkach, internatach, domach dziecka,
- szpitalach i sanatoriach,
- obiektach zbiorowego żywienia (stołówkach, barach),
- instytucjach zajmujących się obrotem żywnością,
- instytucjach upowszechniających wiedzę o żywieniu i żywności,
- organizacjach ochrony praw konsumenta.

## Kelner



Uczeń zdobywa umiejętności:

- wykonywania usług kelnerskich - obsługiwanie gości,
- opracowywania karty menu,
- przygotowywania ofert gastronomicznych,
- przygotowania sal konsumpcyjnych do obsługi gości,
- wykonywania czynności związanych z obsługą gości,
- rozliczania usług kelnerskich.

Absolwent może pracować w:

- hotelach, restauracjach, kawiarniach, pensjonatach, domach wczasowych,
- zakładach gastronomicznych prowadzonych przez hotele,
- na statkach i promach,
- może także prowadzić własną działalność gospodarczą.

## Technik hotelarstwa



Uczeń zdobywa umiejętności:

- prowadzenia działalności promocyjnej oraz sprzedaży usług hotelarskich,
- rezerwowania usług hotelarskich,
- wykonywania prac związanych z obsługą gości w recepcji,
- przygotowania pokoi do przyjęcia gości,
- przygotowywania i podawania śniadań w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie,
- przyjmowania i realizacji zamówień na hotelarskie usługi dodatkowe.

Absolwent może pracować w:

- hotelach, restauracjach i zajazdach z bazą hotelową.

## Kucharz



Uczeń zdobywa umiejętności:

- przechowywania żywności,
- profesjonalnego sporządzania i ekspedycji potraw i napojów,
- wykonywania czynności związanych z ekspedycją potraw i napojów.

Absolwent może pracować w:

- hotelach, restauracjach (także na statkach i promach), kawiarniach, pensjonatach, domach wczasowych,
- szkołach, przedszkolach, żłobkach, internatach, domach dziecka,
- szpitalach i sanatoriach,
- obiektach zbiorowego żywienia (stołówkach, barach szybkiej obsługi).

## Piekarz



Uczeń zdobywa umiejętności:

- przygotowywania surowców do produkcji wyrobów piekarskich,
- sporządzania półproduktów piekarskich,
- dzielenia ciasta i kształtowania kęsów na wyroby piekarskie,
- przeprowadzania rozrostu i wypieku pieczywa,
- obsługiwania maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów piekarskich.

Absolwent może pracować w:

- zakładach piekarniczo-cukierniczych rzemieślniczych i przemysłowych,
- zakładach gastronomicznych,
- punktach zbytu pieczywa,
- może również samodzielnie prowadzić działalność gospodarczą.

## Cukiernik



Uczeń zdobywa umiejętności:

- przygotowywania surowców do produkcji wyrobów cukierniczych,
- sporządzania półproduktów cukierniczych,
- sporządzania gotowych wyrobów cukierniczych,
- dekorowania wyrobów cukierniczych,
- obsługiwania maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych.

Absolwent może pracować w:

- zakładach piekarniczo-cukierniczych rzemieślniczych i przemysłowych,
- zakładach gastronomicznych,
- zakładach przemysłu spożywczego,
- może również samodzielnie prowadzić działalność.

## Wędliniarz



Uczeń zdobywa umiejętności:

- dokonywania rozbioru tusz zwierząt rzeźnych oraz wykrawania mięsa,
- konserwowania mięsa (solenie, peklowanie, wędzenie, chłodzenie, zamrażanie),
- wykonywania prac związanych z produkcją wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych i wyrobów garmazeryjnych,
- obsługiwania maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie mięsa,
- magazynowania, przechowywania i ekspedycji mięsa do handlu.

Absolwent może pracować w:

- zakładach przetwórstwa mięsa.