

Technik żywienia i usług gastronomicznych

- to zawód dający wiele możliwości, pozwalający na stosowanie nowych trendów w żywnieniu i rozwijanie swoich zainteresowań kulinarnych. Kształtuje umiejętności związane z planowaniem i organizacją żywienia w zakładach żywienia zbiorowego i żywienia rodziny



Posiadamy nowoczesną pracownię przedmiotową, współpracujemy z wieloma restauracjami, wysyłamy uczniów na praktyki zagraniczne, zapewniamy przyjazną atmosferę.



W czasie nauki zdobędziesz umiejętności, które umożliwią Ci samodzielne prowadzenie działalności gastronomicznej. Możesz podjąć także pracę w stołówkach, restauracjach na statkach i promach, barach, sanatoriach, ośrodkach turystyczno – hotelarskich w kraju jak i za granicą.

