

# TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Chciałbyś rozwinąć skrzydła w gastronomii?

Chcesz być doskonałym szefem kuchni, restauratorem, dietetykiem?

Nauczyć się opracowywać menu i receptury gastronomiczne, oceniać jakość sporządzonych potraw i napojów, przygotowywać ofertę usług gastronomicznych, planować działania związane z promocją usług gastronomicznych? Jeśli na większość z tych pytań odpowiadasz twierdząco to zawód technik żywienia i usług gastronomicznych spełni Twoje oczekiwania. Nauczysz się u nas m.in. sporządzania i ekspedycji potraw i napojów, organizowania produkcji gastronomicznej, oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania.

Po ukończeniu szkoły możesz podjąć pracę w:

- restauracjach, hotelach, pensjonatach, domach wczasowych, firmach cateringowych w kraju i za granicą,
- zakładach zbiorowego żywienia,
- własnej firmie gastronomicznej.

Zatem, jeśli tylko chcesz- czekamy na Ciebie wśród gastronomów ZS nr 3.

## KWALIFIKACJE:

T.6. Sporządzanie potraw i napojów

T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych



**Zespół Szkół nr 3**

ul. Dworcowa 24

64-400 Międzychód

tel. (fax) 957482478

[www.zs3miedzychod.edupage.org](http://www.zs3miedzychod.edupage.org)

e-mail: sekretariatzsrn@poczta.onet.pl