

JESTEŚMY SZKOŁĄ MARZEŃ

NASZE ATUTY TO:

- Doświadczenie i tradycja;
- Wykwalifikowana kadra pedagogiczna;
- Przyjazna atmosfera nauki umożliwiająca pełny rozwój osobowości młodego człowieka;
- Atrakcyjne kierunki kształcenia pozwalające na zdobycie dobrego zawodu, który zapewni osiągnięcie sukcesu na rynku pracy;
- Ładne, estetyczne i dobrze wyposażone pracownie dydaktyczne;
- Współpraca ze szkołami UE;
- Realizacja praktyk zawodowych w renomowanych zakładach w kraju i za granicą;
- Zajęcia z przedsiębiorczości umożliwiające przygotowanie do wejścia na rynek pracy;
- Bogate życie kulturalne – spotkania z ciekawymi ludźmi, wyjazdy na spektakle teatralne i kinowe.



Masz zawód?

Wygrałeś!

Specjaliści

od żywienia

poszukiwani!

ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1

im. Karola Adamieckiego

w Sanoku

4-LETNIE TECHNIKUM

**zawód: technik żywienia
i usług gastronomicznych**



W trakcie nauki dowiesz się :

- na czym polega racjonalne odżywianie człowieka,
- jak dobierać surowce i sporządzać potrawy,
- jak właściwie układać jadłospis,
- jak opracować diety dla osób ze szczególnym wymaganiem żywieniowym,
- jak dekorować i oceniać jakość potraw,
- jak organizować i obsługiwać przyjęcia okolicznościowe,
- jak funkcjonalnie i estetycznie urządzać wnętrza obiektów żywienia zbiorowego.

Szkoła kształcąca w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

przygotowuje do pracy w następujących zawodach określanych przez Ministra Pracy i Polityki Socjalnej w klasyfikacji zawodów specjalności dla potrzeb rynku pracy:

- technik żywienia,
- dietetyk,
- kucharz,
- kelner,
- szef kuchni,
- kontroler jakości wyrobów,
- intendent.

Zewnętrzny egzamin zawodowy dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych jest przeprowadzany na terenie szkoły, a uzyskany dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe honorują kraje UE.

Po ukończeniu technikum przed absolwentami otwierają się perspektywy pracy w :

- zakładach żywienia zbiorowego: stołówki, restauracje, bary,
- instytucjach zajmujących się obrotem żywnością,
- służbie zdrowia: sanatoria, żłobki, służby sanitarno-epidemiologiczne, szpitale,
- instytucjach zajmujących się upowszechnianiem wiedzy o żywieniu, żywności,
- domach opieki społecznej, domach dziecka, internatach, akademikach, hotelach, firmach cateringowych, organizujących przyjęcia okolicznościowe,
- **możliwość prowadzenia własnej działalności.**