

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG
GASTRONOMICZNYCH
ZSHTG NR1**



UZYSKANE KWALIFIKACJE

- **HTG.02.** Przygotowanie i wydawanie dań - egzamin z tej kwalifikacji odbywa się pod koniec roku szkolnego w klasie trzeciej. Kwalifikacja ta przygotowuje do pracy na stanowisku kucharza.
- **HTG.12.** Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - uczniowie zdają egzamin po pierwszym półroczu klasy czwartej. Druga kwalifikacja kształtuje umiejętności związane z planowaniem i organizacją żywienia w zakładach gastronomicznych. Uczniowie zdobywają umiejętności aktywnego zachowania się na rynku, prowadzenia własnej działalności gospodarczej, sporządzania biznesplanu itp.

MOŻLIWOŚĆ PODJĘCIA PRACY JAKO:

- szef kuchni, kucharz w: restauracjach, hotelach, pensjonatach, zakładach żywienia zbiorowego, gospodarstwach agroturystycznych i innych
- kierownik do spraw żywienia w zakładach gastronomicznych
- menager do spraw planowania i organizacji usług gastronomicznych
- menager zakładu gastronomicznego
- organizator imprez okolicznościowych
- mistrz sztuki kulinarnej
- pracownik firmy cateringowej
- doradca w zakresie prawidłowego żywienia
- organizator usług cateringowych
- pracownik ruchomej bazy gastronomicznej: lotniczej, morskiej, kolejowej
- menager własnej firmy

NAUCZANE PRZEDMIOTY ZAWODOWE I ROZSZERZONE

Teoretyczne:

- Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii
- Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych
- Podstawy gastronomii
- Technologia gastronomiczna
- Zasady żywienia człowieka
- Planowanie żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej
- Podstawy żywienia dietetycznego
- Usługi gastronomiczne i cateringowe

- Działalność gospodarcza w gastronomii
- Język obcy w gastronomii

Praktyczne:

- Pracownia technologii gastronomicznej
- Pracownia planowania żywienia i organizacji produkcji gastronomicznej
- Pracownia usług i obsługi konsumenta
- Praktyka zawodowa
- Informatyka w gastronomii

Przedmioty ogólnokształcące rozszerzone:

- biologia ,
- język angielski.

POMOŻEMY TOBIE ZOSTAĆ PEŁNYM
PASJI PROFESJONALISTĄ 😊



ZAJĘCIA W PRACOWNI GASTRONOMICZNEJ







UDZIAŁ W KONKURSACH

Udział w międzyszkolnym konkursie kulinarnym

2 zespoły uczniów wzięły udział w finale mazowieckiego konkursu „**Pasta i basta**” odbywającego się w zespole szkół im. Michała Konarskiego w Warszawie.





Udział w międzyszkolnym konkursie kulinarnym

- 1 zespół dwuosobowy wziął udział w **finale** konkursu **Regionalne podróże kulinarne 2018**, w którym należało przygotować potrawę z wykorzystaniem surowców wskazanych przez organizatora (pierś kaczki, kapusta kiszona, mąka gryczana, jabłko) oraz rozwiązać test z zakresu wiedzy o mięsie zwierząt rzeźnych i drobiu.
- Konkurs odbył się w Grodzisku Maz. W Zespole Szkół Zawodowych nr 1





SPARTAKIADA SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH



Konkurs Coupe Georges Baptiste

WYJAZDY ZAGRANICZNE

UDZIAŁ W
PROJEKTACH
ZAGRANICZNYCH
/HISZPANIA,
ANGLIA/



WYJAZD SZKOLNY NA
MIĘDZYNARODOWĄ IMPREZĘ
„TRADYCJE ŚWIĄT BOŻEGO
NARODZENIA W EUROPIE ”
BARCELONA





WARSZTATY I POKAZY















Wiosna 2023



Zakładamy, że to jest
wielki sukces. Wierzymy, że
to jest nasz sukces. Wierzymy, że
to jest nasz sukces.

Wierzymy, że to jest
wielki sukces. Wierzymy, że
to jest nasz sukces. Wierzymy, że
to jest nasz sukces.









Priloge učenci na učnem
delovnem listu zagotovo želite
... (PUNAC)

WYCIECZKI ZAWODOWE





WARSZTATY
KULINARNE
W WILANOWIE



WARSZTATY SOMMERLIERSKIE



WARSZTATY CUKIERNICZE:

„DEKOROWANIE TORTÓW
W STYLU ANGIELSKIM”

