

TECHNIKUM GASTRONOMICZNE

Po czterech latach zdajesz **maturę** – uzyskujesz wykształcenie **średnie**. Dodatkowo zdajesz **egzamin zawodowy** i uzyskujesz kwalifikację w zawodzie **technik żywienia i gospodarstwa domowego**.



Co robimy w szkole:

- rozwijamy umiejętności w zawodach związanych z gastronomią
- prowadzimy zajęcia praktyczne pod okiem specjalistów
- pogłęwiamy wiedzę na kółku gastronomicznym
- obsługujemy uroczystości szkolne, gminne i powiatowe
- zdobywamy wysokie miejsca w olimpiadach dotyczących żywienia
- bierzemy udział w Targach Edukacyjnych
(**1 miejsce za najbardziej efektowne stanowisko**)
- bierzemy udział w akcjach charytatywnych
- podnosimy swoje umiejętności w czasie praktyk zawodowych

Zespół Szkół Mechanicznych

ul. Ks. J. Popieluszki 30
63-100 Śrem
tel. 061 2830337
www.zsm.srem.net

Do jakich zawodów otwiera drogę ukończenie technikum gastronomicznego?

szef kuchni
recepjonista
kosmetolog
pracownik sanepidu



technik żywienia
dietetyk
kelner
barman

Gdzie możesz kontynuować naukę?

Obecnie na rynku edukacyjnym jest bogata oferta szkół policealnych, pomaturalnych, studiów licencjackich oraz magisterskich branży gastronomicznej:

- Akademia Międzynarodowej Szkoły Barmanów – www.msbis.com
- Akademia Rolnicza w Poznaniu – www.ar.poznan.pl
- Wydział Technologii Żywności w Krakowie – www.ar.krakow.pl
- Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu – www.wshig.pl
- Wyższa Szkoła Organizacji Turystyki i Hotelarstwa – www.wsotih.pl
- Wyższa Szkoła Sztuki Kulinarnej i Kelnerskiej w Toruniu – www.wshig.torun.pl



Wg prognoz w branży gastronomicznej wciąż **będzie rosło zapotrzebowanie** na pracowników o wyższych **kwalifikacjach technicznych** – organizacja przez Polskę mistrzostw piłkarskich ciągnie za sobą potrzebę otwierania nowych hoteli i zakładów gastronomicznych. Wiąże się to z potrzebą zatrudnienia wykwalifikowanych szefów kuchni, kelnerów, barmanów czy recepcjonistów.