

Zespół Szkół w Czaplinku zaprasza



Nowe kompetencje, szerokie możliwości i szczypta artyzmu...

Jeśli jesteś uczniem ósmej klasy, masz talent do gotowania, a Twoje potrawy doprawione są i sercem, i duszą, to w naszej szkole znajdziesz nauczycieli, którzy pomogą Ci rozwinąć kulinarne pasje. Gotowanie, pieczenie, przygotowywanie posiłków to rodzaj artyzmu, bo przecież "jemy" także oczami.

Wszystkie przystawki, które przyciągają wzrok i jednocześnie są swoistą ucztą dla podniebienia, przygotowali uczniowie naszej szkoły, pod baczным okiem nauczycieli zawodu.

Czy nie wyglądają, jak małe dzieła sztuki?

Autorem

GASTRONOMICZNYCH Zespół Szkół Czaplinko

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH MOŻE PRACOWAĆ JAKO:

- szef kuchni, kucharz w restauracjach, hotelach, pensjonatach, zakładach żywienia zbiorowego, gospodarstwach agroturystycznych
- prowadzić własną działalność;
- kierownik do spraw żywienia w zakładach gastronomicznych;
- menager do spraw planowania i organizacji usług gastronomicznych;
- manager 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.

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA ZAWÓD - KUCHARZ

- DAJE ABSOLWENTOM UMIEJĘTNOŚCI PRZYRZĄDZANIA RÓŻNYCH POTRAW I DAŃ
- OBSŁUGI IMPREZ OKOLICZNOŚCIOWYCH
- OPRACOWYWANIE MENU LUB NOWYCH PRZEPISÓW







Pozostałe aktualności

- [Udostępnij](#)
- [Drukuj](#)
- [PDF](#)