

## Technik żywienia i usług gastronomicznych

### Specjalność baristyka

- nabędziesz umiejętność parzenia i podawania kawy,
- zapoznasz się z technikami profesjonalnego podejścia do gościa,
- opanujesz zasady dobierania gatunków kawy i dekoracji kawy.



### Specjalność barmaństwo z miksologią

- nabędziesz umiejętności posługiwania się sprzętem barmańskim,
- poznasz techniki mieszania, wstrząsania, warstwowania i blendowania koktajli,
- nauczysz się dekorowania i prezentacji koktajli.

### Perspektywy rozwoju zawodowego:

- kucharz,
- intendent,
- dietetyk,
- technolog żywienia,
- specjalista ds. zdrowego żywienia,
- organizator przyjęć okolicznościowych,
- organizator cateringu,
- kierownik zakładu gastronomicznego,
- menager.



### Kariera edukacyjna:

studia na kierunkach związanych z:

- żywnością i dietetyką,
- zarządzaniem gastronomią i hotelarstwem,
- promocją i marketingiem usług gastronomicznych,
- jakością i bezpieczeństwem żywności,
- biotechnologią.

### Możliwość zatrudnienia w Polsce i na obszarze Unii Europejskiej:

- zakłady typu otwartego (restauracje, kawiarnie, bary szybkiej obsługi),
- zakłady gastronomiczne typu zamkniętego (pensjonaty, domy wczasowe, szpitale, sanatoria, szkoły, internaty, stołówki),
- firmy cateringowe,
- własna firma gastronomiczna.