



SOSWdN im. Janusza Korczaka, Kraków, ul. Grochowa 19

Zawód: **TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

Kształcenie w zawodzie Technik żywienia odbywa się w 4 – letnim **Technikum** dla absolwentów gimnazjów i umożliwia uzyskanie świadectwa dojrzałości oraz zawodu kucharz na poziomie technikum, po zdaniu egzaminu zawodowego (egzamin nie jest obowiązkowy).

Taki sam kierunek kształcenia oferuje również 3 – letnia **Zasadnicza Szkoła Zawodowa**.

W programie nauczania oprócz przedmiotów ogólnokształcących, uczeń realizuje **przedmioty zawodowe** takie jak:

- technologia gastronomiczna z towaroznawstwem,
- podstawy żywienia człowieka,
- pracownia gastronomiczna,
- wyposażenie zakładów gastronomicznych,
- organizacja i ekonomika gastronomii,
- język obcy zawodowy.

W trakcie nauki uczniowie nabywają praktycznych umiejętności zawodowych, odbywając **zajęcia praktyczne** w kuchni i stołówce naszego Ośrodka.

W klasie III uczniowie odbywają 4-tygodniową **praktykę zawodową**, która może odbyć się w Krakowie lub w miejscu zamieszkania ucznia. Dzięki szeroko rozwiniętej współpracy szkoły z pracodawcami, uczniowie mają okazję odbyć taką praktykę w zakładach gastronomicznych i hotelarskich (restauracje, kawiarnie, bary, stołówki szkolne, internackie i podobne zakłady).

Dobrze przygotowany do zawodu kucharz **może być zatrudniony** w: restauracjach, kawiarniach, barach, pensjonatach, hotelach, sanatoriach, internatach, szkołach, domach wczasowych oraz zakładach zajmujących się produkcją półproduktów spożywczych.

Odważny absolwent może także założyć własną placówkę gastronomiczną.