

ÎNVĂȚĂMÂNT LICEAL

CALIFICAREA: TEHNICIAN ÎN GASTRONOMIE

Descrierea specializării

Viața modernă, creșterea veniturilor unei anume părți a populației din zonele urbane și tot mai accentuata criza de timp face ca cel puțin în vacanță și în timpul călătoriilor tot mai multe persoane să apeleze la servicii de alimentație specializate. Statisticile confirmă că “astăzi, în lume, fiecare a treia masă se ia în afara domiciliului”. Volumul, structura și caracteristicile operațiilor de prelucrare a acestor produse sunt diferite, fiind influențate de natura și particularitatea produselor realizate dar și de creativitatea și originalitatea lucrătorului.



Ce vei învăța?

- ✓ pregătirea materiilor prime folosite în gastronomie;
- ✓ pregătirea sălii de servire și norme de igienă în domeniul turismului și alimentației;
- ✓ calitatea produselor și serviciilor în unitățile de alimentație publică;
- ✓ sunt încurajate creativitatea, inițiativele, dezvoltarea gândirii, formarea aptitudinilor;
- ✓ formarea competențelor tehnice necesare unui specialist în domeniu care să-ți ofere posibilitatea integrării pe piața muncii.

3. Ce avantaje vei avea ?

- ✓ Resurse disponibile: vei lucra în atelier de producție modern, cu dotare conform standardelor;
- ✓ Parteneriate cu unități de profil din localitate;
- ✓ Se decontează abonamentele elevilor care fac naveta în afara localității;
- ✓ Cămin și cantină pentru elevii care nu sunt din localitate și nu pot face naveta.

4. Ce poți face după terminarea liceului ?

- ✓ Vei avea o formare profesională cu acces în U. E. pentru ocuparea unui loc de muncă;
- ✓ Posibilitatea de a lucra în zone turistice pe timpul vacanței de vară;
- ✓ Poți să urmezi orice facultate sau facultăți de profil (Facultatea de Alimentație și Turism Brașov, Facultatea de Inginerie și Management în Alimentație Publică și Agroturism București, Facultatea de Inginerie Alimentară Turism și Protecția Mediului etc.)