

TEHNICIAN ÎN GASTRONOMIE

Descrierea specializării:

Gastronomie" înseamnă „arta de a prepara mâncăruri alese sau însușirea de a le aprecia calitatea, „gustul”. Gastronomia este o disciplină completă, pasionantă, o adevărată filozofie a mâncării. Importanța gastronomiei a crescut considerabil în ultimul timp, ceea ce a dus la necesitatea înființării unor unități de învățământ cu acest profil. Astfel, există, atât în străinătate, cât și în țara noastră, licee și universități care pregătesc elevii/studentii în domeniul „Turism și alimentație”.



Ce vei învăța?

- ✓ utilizarea limbajului de specialitate, în limba maternă și engleză;
- ✓ noțiuni de contabilitate și de calitate a produselor și serviciilor;
- ✓ noțiuni privind tehnicile de preparare a produselor culinare și de patiserie cofetărie;
- ✓ citirea și întocmirea planurilor meniu;
- ✓ noțiuni privind protecția consumatorului;
- ✓ noțiuni privind înființarea și administrarea unei afaceri și a legislației specifice.

3. Ce avantaje vei avea ?

- ✓ Tehnicianul în gastronomie este o calificare cu mare căutare, dat fiind numărul mare și diversitatea unităților de alimentație publică și turism atât în țară cât și în Uniunea Europeană;
- ✓ Activitatea din domeniul serviciilor este în continuă dezvoltare și modernizare, deci vei beneficia de o formare continuă;
- ✓ Este o profesie care îți poate aduce satisfacții profesionale deosebite.

4. Ce poți face după terminarea liceului ?

- ✓ După terminarea studiilor în acest profil obții Certificatul de competențe nivel IV și vei dispune de cunoștințele necesare pentru a ocupa un loc de muncă în domeniul serviciilor de alimentație publică sau poți urma o formă de învățământ superior.
- ✓ poți urma o facultate în același profil sau orice altă facultate;
- ✓ poți să urmezi o școală postliceală;
- ✓ poți să te angajezi la orice unitate de alimentație publică;
- ✓ poți să-ți deschizi, să-ți organizezi și să-ți coordonezi propria afacere ca furnizor de servicii în alimentație publică.