



## Technik żywienia i usług gastronomicznych z elementami dietetyki

Lubisz gotować? Interesujesz się zdrowym stylem życia i świadomym odżywianiem? A może marzysz o pracy w gastronomii lub prowadzeniu własnej restauracji? Kierunek technik żywienia i usług gastronomicznych z elementami dietetyki to połączenie pasji, wiedzy i praktycznych umiejętności, które otwierają drzwi do dynamicznie rozwijającej się branży.

### **Kulinarna pasja w profesjonalnym wydaniu**

Podczas nauki zdobędziesz umiejętności niezbędne w pracy w gastronomii:

- przygotowywanie potraw kuchni tradycyjnej i nowoczesnej,
- organizacja przyjęć i obsługa konsumenta,
- planowanie i kalkulacja kosztów dań,
- zarządzanie pracą zespołu w zakładzie gastronomicznym.

Zajęcia praktyczne w profesjonalnie wyposażonych pracowniach pozwolą Ci rozwijać talent i pewność siebie.

### **Dietetyka – jedzenie, które wspiera zdrowie**

Elementy dietetyki to ogromny atut tego kierunku. Nauczysz się:

- zasad racjonalnego żywienia różnych grup wiekowych,
- komponowania jadłospisów dostosowanych do potrzeb zdrowotnych,
- analizowania wartości odżywczej produktów,
- promowania zdrowego stylu życia.

To wiedza szczególnie ceniona w czasach rosnącej świadomości żywieniowej społeczeństwa.

### **Zawód z przyszłością**

Branża gastronomiczna i dietetyczna stale się rozwija. Po ukończeniu szkoły możesz:

- pracować w restauracjach, hotelach i firmach cateringowych,
- podjąć zatrudnienie w stołówkach szkolnych i placówkach żywienia zbiorowego,
- rozwijać działalność cateringową lub własny lokal,
- kontynuować naukę na studiach gastronomicznych, hotelarskich lub dietetycznych.

### **Dlaczego warto?**

Bo to kierunek, który łączy kreatywność, wiedzę o zdrowiu i realne kwalifikacje zawodowe. Daje możliwość pracy w Polsce i za granicą, rozwijania pasji oraz budowania własnej marki w świecie kulinariów.

**Zamień pasję do gotowania w zawód i twórz przyszłość pełną smaku!**