



*Uczniowie klasy I e i II e kształcący się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych wzięli udział w spotkaniu z zawodowym kucharzem. Pani Renata Syguła opowiedziała młodzieży o dobrych, ale także i złych stronach pracy w gastronomii. Przedstawiła cechy dobrego kucharza, który oprócz wyczulonego podniebienia, powinien być energiczny, dokładny, zaangażowany w pracę. Młodzież dowiedziała się jak ważne jest ciągłe podnoszenie kwalifikacji, kreatywność oraz pozytywna postawa.*

*Nasz Gość doradził uczniom jak pokierować swoją karierą w gastronomii, jak postępować, żeby uniknąć chorób zawodowych oraz uzyskać satysfakcję z pracy.*

*Tekst i foto: M.S.*



