

Защо да изберем Гимназията по туризъм?

- ✓ Намира се в сърцето на старата столица Царевград Търнов – исторически, културен, стопански и туристически център.
- ✓ Единствена подготвя специалисти за основния за града бизнес – туристическия.
- ✓ Партньори в обучението са големите хотели, ресторанти, търговски вериги и туристически агенции, в които наученото се прилага на практика.
- ✓ Разполага с модерна материална база: професионално обзаведени, съгласно последните технологични тенденции учебни кухни, работилници и кабинети.
- ✓ Дава възможност за получаване на втора специалност.
- ✓ Гарантирано безплатно обучение от водещи специалисти в бранша – сомелиери, бармани и шеф-готвачи.
- ✓ Член е на Асоциацията на Кеймбридж училищата.
- ✓ Гарантира чуждоезиково обучение, съгласно европейските стандарти, с възможност за придобиване на Сертификати Кеймбридж.
- ✓ Платени стажове със стипендии по проект "Ученически практики".
- ✓ Възможност за включване в едномесечен стаж в град Флоренция, Италия и получаване на европейски сертификат.
- ✓ Солидна подготовка по предприемачество, чрез Учебно-тренировъчни фирми, Учебна компания по програма Джуниър Ачийвмънт България.
- ✓ Възможност за учебни пътувания и участие в международни проекти по програми на ЕС.
- ✓ Развиване на дигитални умения и компетенции за работа с информационни и комуникационни технологии.
- ✓ Грижа за индивидуалните потребности и интереси - изява на всеки талант на състезания, конкурси и олимпиади.
- ✓ Гарантиран прием във ВСУ "Черноризец Храбър", гр.Варна, Икономически университет – Варна и Университета по Хранителни технологии, гр.Пловдив с оценките от Държавните изпити по теория и практика на специалността.
- ✓ Отлична общообразователна подготовка, която гарантира успешен прием във всички вузове в страната и в Европа.
- ✓ 100 % реализация на пазара на труда и успешно кариерно развитие.

Професия "Ресторантьор"

Специалност "Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения"

/с разширено изучаване на английски език – 13 часа седмично/

Обучението включва:

- задълбочена подготовка по кулинарни техники и технологии, организация и технология на ресторантьорството, отчетност на дейностите в ресторантьорството, мениджмънт и маркетинг;
- работа със специализиран софтуер;
- практики в професионални кабинети в училището и в реална работна среда във висококатегорийни хотели и заведения за хранене;
- стажове във Флоренция, Италия;
- безплатно обучение от шеф-готвачи и сомелиери, с възможност за получаване на сертификати;

Завършилите могат да се реализират на позиции: управител на ресторант, организатор на кетърингови събития, готвач, шеф-готвач, F&B мениджър, организатор снабдяване, отговорник за HACCP система.