

Gasvryheidstudies behels die teoretiese en praktiese opleiding van voedselvoorbereiding en -aanbieding. 'n Wye verskeidenheid temas word gedek: loopbane in die gasvryheidsektor, kosteberekening, spyskaartbeplanning, higiëne in die kombuis, voorbereiding van die funksielokaal en bedieningstegnieke.

Ons beskik oor 'n goed toegeruste kombuis waar leerders hul praktiese opleiding ontvang en waar voedsel vir restaurantaande voorberei word. Drostdy spog ook met 'n pragtige restaurant, De Drostdy, waar gaste tydens restaurantgeleenthede bedien en bederf word.

Die leerders word toegerus om die fynere kunsies van 'n goed opgeleide kelner te bemeester.

Leerders kry die geleentheid om by verskeie organisasies vir meer praktiese ondervinding te gaan werk.

Die jaarlikse uitstappies bly ook 'n hoogtepunt vir die leerders.

Doen gerus moeite en kom kuier saam met ons by een van ons restaurantgeleenthede.