

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

W trakcie nauki uczniowie zdobywają **dwie kwalifikacje**:

- **Sporządzanie potraw i napojów**
- **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**

Absolwent przygotowany jest do:

wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania;
- 2) sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- 3) planowania i oceny żywienia;
- 4) organizowania produkcji gastronomicznej;
- 5) planowania i realizacji usług gastronomicznych.

Perspektywy zatrudnienia:

- zakłady gastronomiczne (restauracje, bary, bufy, hotele, pensjonaty, domy wczasowe)
- placówki żywienia zbiorowego: sanatoria, szpitale, szkoły, internaty, domy opieki społecznej
- instytucje zajmujące się upowszechnianiem wiedzy o żywieniu
- własna działalność gospodarcza w zakresie usług gastronomicznych, hotelarskich, agroturystycznych

PUNKTOWANE PRZEDMIOTY ZE ŚWIADECTWA GIMNAZJUM

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Język polski,
język obcy obowiązkowy,
informatyka, biologia

KELNER

W trakcie nauki uczniowie zdobywają **dwie kwalifikacje**:

- **Wykonywanie usług kelnerskich**
- **Organizacja usług gastronomicznych**

Absolwent przygotowany jest do:

obsługi konsumenta, zestawiania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzania jadłospisów, organizowania i obsługi przyjęć, bankietów, imprez masowych i obsługi turystów, posiada podstawowe umiejętności w zakresie sporządzania posiłków, podstawowe umiejętności barmańskie.

Typowymi miejscami pracy kelnera są wszelkiego rodzaju podmioty gospodarcze, zajmujące się prowadzeniem działalności gastronomicznej: restauracje, kafeterie, kawiarnie, bary, restauracje biurowe oraz hotele, pensjonaty, a także współczesna baza ruchoma: promowa, żegluga, kolejowa.

PUNKTOWANE PRZEDMIOTY ZE ŚWIADECTWA GIMNAZJUM

Kelner

Język polski,
język obcy obowiązkowy,
informatyka, biologia

TECHNIK HANDLOWIEC

W trakcie nauki uczniowie zdobywają **dwie kwalifikacje**:

- **Prowadzenie sprzedaży**
- **Prowadzenie działalności handlowej**

Absolwent przygotowany jest do:

wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) organizowania prac w zakresie przyjmowania dostaw oraz przygotowywania towarów do sprzedaży;
- 2) wykonywania prac związanych z obsługą klientów oraz realizacją transakcji kupna i sprzedaży;
- 3) prowadzenia działań reklamowych i marketingowych;
- 4) organizowania i prowadzenia działalności handlowej;
- 5) zarządzania działalnością handlową przedsiębiorstwa



Absolwenci tego kierunku mogą być zatrudnieni w działach jako przedstawiciele handlowi firm, działach handlowych firm państwowych i prywatnych, działach logistyki, jako personel zarządzający placówkami detalicznymi i hurtowymi, działach marketingu firm handlowych.

PUNKTOWANE PRZEDMIOTY ZE ŚWIADECTWA GIMNAZJUM

Technik handlowiec

Język polski,
język obcy obowiązkowy,
informatyka, matematyka

Od roku szkolnego 2012/2013 wchodzi do szkół ponadgimnazjalnych nowa podstawa programowa, zarówno z przedmiotów ogólnokształcących, jak i zawodowych. Każdy uczeń, poczynając od klasy drugiej będzie wybierał 2 przedmioty ogólnokształcące w zakresie rozszerzonym, które będzie mógł zdawać na maturze po ukończeniu technikum. Egzamin zawodowy rozłożony jest na dwie części: po zakończeniu nauki z danej kwalifikacji. Po zaliczeniu obydwu kwalifikacji otrzyma dyplom potwierdzający kwalifikacje w danym zawodzie.

Po zdaniu egzaminu maturalnego istnieje możliwość kontynuacji nauki na studiach wyższych.

TECHNIK HOTELARSTWA

W trakcie nauki uczniowie zdobywają **dwie kwalifikacje**:

- **Planowanie i realizacja usług w recepcji**
- **Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie**

Absolwent przygotowany jest do:

wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) prowadzenia działalności promocyjnej oraz sprzedaży usług hotelarskich;
- 2) rezerwowania usług hotelarskich;
- 3) wykonywania prac związanych z obsługą gości w recepcji;
- 4) przygotowywania jednostek mieszkalnych do przyjęcia gości;
- 5) przygotowywania i podawania śniadań w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie;
- 6) przyjmowania i realizacji zamówień na hotelarskie usługi dodatkowe.



Perspektywy zatrudnienia:

Szkoła przede wszystkim przygotowuje do zawodu hotelarza, ale także daje możliwość dalszego kształcenia i rozwoju. Technik hotelarstwa może pracować w zakładach hotelarskich, ośrodkach wypoczynkowych, zakładach uzdrowiskowych, pensjonatach, zakładach, gościńcach, schroniskach, a także kwaterach prywatnych. Zatrudnienie może też znaleźć w obiektach bazy noclegowej, w organach administracji samorządowej, związanych z usługami hotelarskimi, a także w branżowych organizacjach i stowarzyszeniach. Może również prowadzić własną działalność gospodarczą. Zawód hotelarza stwarza szanse na zatrudnienie poza granicami kraju.

PUNKTOWANE PRZEDMIOTY ZE ŚWIADECTWA GIMNAZJUM

Technik hotelarstwa

Język polski,
język obcy obowiązkowy,
informatyka, geografia

Uczymy się w zmodernizowanej i dostosowanej do wymagań HACCP pracowni gastronomicznej. Posiadamy odpowiedni sprzęt, narzędzia pracy, bankietową bieliznę stołową oraz elegancką zastawę stołową.



Pracownia gastronomiczna i pracownia obsługi konsumenta



I i III miejsce w Konkursie "Rewia stołów" w Mrągowie



I miejsce w Konkursie Gastronomiczno-Językowym w Mrągowie



Organizowaliśmy Wojewódzki Konkurs Kulinarny

Szkolny Konkurs Kulinarny

Zapraszamy do Technikum Nr 3

W ZESPOLE SZKÓŁ ZAWODOWYCH
w Giżycku

ul. I Dyw. T.Kościuszki 16

tel./fax: 0 87 428 -32- 41

e – mail: zszgizycko@wp.pl

www.zsz.edu.pl

Prowadzimy nabór elektroniczny

<https://nabor.progman.pl/gizycko/>

Proponujemy następujące kierunki kształcenia:

✚ *Technik hotelarstwa*

✚ *Technik żywienia
i usług gastronomicznych*

✚ *Kelner*

✚ *Technik handlowiec*

PODANIE o przyjęcie do szkoły oraz **KWESTIONARIUSZ OSOBOWY** składają kandydaci lub ich opiekunowie bezpośrednio w sekretariacie szkoły w terminie od **2 kwietnia do 22 czerwca 2012 r.**

Szczegółowe warunki naboru: WWW.zsz.edu.pl

w zakładce: *Rekrutacja 2012/2013*

oraz w sekretariacie

INFORMATOR

DLA ABSOLWENTÓW GIMNAZJUM
O KIERUNKACH KSZTAŁCENIA
NA ROK SZKOLNY 2012/2013

TECHNIKUM NR 3

W GIŻYCKU

