



ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH

im. M. Skłodowskiej-Curie
w Częstochowie

*TECHNIK HODOWCA KONI



Technik hodowca koni zajmuje się organizacją oraz prowadzeniem chowu i hodowli, żywieniem i rozrodem koni, szkoleniem koni, przygotowaniem do pokazów, wystaw, prób dzielności, zawodów, sprzedażą i zakupem koni, prowadzeniem ośrodków, jak również gospodarstw turystycznych, oferujących rekreacyjne wykorzystanie koni.



! Nowość w Technikum nr 8

*Po akceptacji organu prowadzącego



◆ NAJLEPSZA SZKOŁA
UCZĄCA ZAWODU

- ◆ TECHNIK HODOWCA KONI
- ◆ TECHNIK WETERYNARII
- ◆ KELNER
- ◆ PRAKTYKI ZAGRANICZNE

INOWOŚCI

Technikum nr 8



TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Technik żywienia i usług gastronomicznych jest przygotowany do oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania, sporządzania i ekspedycji potraw i napojów, planowania i oceny żywności, organizowania produkcji gastronomicznej, planowania i realizacji usług gastronomicznych. Miejscem pracy są zakłady gastronomiczne typu zamkniętego i otwartego. Technik żywienia może również prowadzić własną działalność gospodarczą.



TECHNIK HOTELARSTWA

Technik hotelarstwa planuje, organizuje, koordynuje, oferuje oraz wykonuje usługi hotelarskie w obiektach hotelarskim i innych obiektach, w których świadczone są usługi hotelarskie. Sporządza również dokumenty związane z rezerwacją usług, pobytem gości w hotelu oraz korzystaniem z różnego rodzaju usług.



TECHNIK USŁUG KELNERSKICH

Technik usług kelnerskich wykonuje wszelkie czynności związane z fachową i kompleksową obsługą gości w zakładach gastronomicznych, zajmuje się obsługą przyjęć okolicznościowych, obsługą kelnerską gości w pokoju hotelowym, obsługą kongresów, targów, spotkań konferencyjnych i innych imprez oraz świadczeniem gastronomicznych usług cateringowych dla gości poza zakładem.



TECHNIK WETERYNARI

Lubisz zwierzęta i chciałbyś z nimi pracować? W takim razie ten zawód jest właśnie dla Ciebie. Nie ważne czy mieszkasz na wsi czy w dużym mieście, wachlarz możliwości zatrudnienia po tym kierunku jest na tyle duży, że w każdym z tych miejsc możesz znaleźć coś dla siebie. Po ukończeniu tego kierunku będziesz przygotowany do pracy w gabinetach weterynaryjnych.

Dla uczniów kształcących się w zawodzie technik weterynarii szkoła organizuje za darmo kurs prawa jazdy kat B.



TECHNIK ORGANIZACJI TURYSTYKI

To kierunek stworzony dla ludzi kochających piękno świata i natury, pragnących spełniać swoje i innych marzenia o podróżach. W ostatnich latach obserwuje się ciągle rosnące zapotrzebowanie rynku pracy dla absolwentów technikum obsługi turystycznej, odpowiednio przygotowanych do pracy w biurach podróży, hotelach, pensjonatach czy prywatnych domach letniskowych.



TECHNIK TURYSTYKI NA OBSZARACH WIEJSKICH

To nowy zawód poszukiwany na rynku pracy w całej UE. Turystyka wiejska to każda forma turystyki odbywająca się w środowisku wiejskim i wykorzystująca jego walory takie jak: przyroda, krajobraz, kultura, zabudowa, które są tu główną atrakcją. Kończąc ten kierunek możesz samodzielnie prowadzić biuro obsługi ruchu turystycznego na wsi, gospodarstwo turystyczne, ekologiczne, hotele, pensjonaty i prywatne domy letniskowe.



◆ Branżowa Szkoła I Stopnia nr 6

CUKIERNIK

Praca w zawodzie cukiernik polega na wytwarzaniu różnego asortymentu ciast, ciastek, tortów i deserów oraz na tworzeniu dekoracji wyrobów gotowych, które dostarczają wrażeń smakowych i wizualnych.

KUCHARZ

Praca w tym zawodzie to przede wszystkim sporządzanie potraw i napojów oraz ich ekspedycja. Kucharz wykonując swoje zadania zawodowe dba o właściwe bezpieczeństwo zdrowotne sporządzanych potraw i napojów, a także przestrzega procedur obowiązujących w gastronomii.

PIEKARZ

Piekarz swoją pracę wykonuje w zakładzie piekarskim. Do jego głównych zadań należy dostarczenie na rynek pieczywa o dobrej jakości oraz wysokich walorach zdrowotnych. Fachowcy w tej branży są bardzo poszukiwani na rynku pracy.

PRZETWÓRCA MIĘSA

Przetwórcą mięsa swoją pracę wykonuje w zakładzie przetwórstwa mięsa. Do jego głównych zadań należy dostarczanie na rynek mięsa i przetworów mięsnych dobrej jakości, o wysokich walorach zdrowotnych zaspokajających wymagania każdego konsumenta. Fachowcy w tej branży należą do grupy poszukiwanych pracowników. Rynek pracy oczekuje na profesjonalnych wędliniarzy, których zaangażowanie oraz fachowość przyczyni się do uzyskania na rynku mięsa i jego przetworów o szerokim asortymencie, pożądanym walorach smakowych i zdrowotnych.



PRAKTYKI ZAGRANICZNE

Praktyki organizujemy na terenie Polski oraz zagranicą. Miejscem praktyk są renomowane ośrodki turystyczne, które znajdują się w nadmorskich kurortach bałtyckich oraz we Włoszech na Riwierze Adriatyckiej w takich miejscowościach jak: Bellaria Igea Marina, San Mauro Mare, Cesenatico.



KELNER

Kelner wykonuje czynności związane z fachową oraz kompleksową obsługą gości w obiektach gastronomicznych, zajmuje się obsługą przyjęć okolicznościowych, obsługą kelnerską gości w pokoju hotelowym, obsługą kongresów, targów, wystaw, spotkań, konferencji i innych imprez oraz świadczeniem gastronomicznych usług cateringowych dla gości poza zakładem.

! Nowość w Branżowej Szkole I Stopnia nr 6



KONTAKT

- ◆ www.zsg.czyst.pl
- ◆ ul. Worcella 1
- ◆ 42-200 Częstochowa
- ◆ tel. / fax. (34) 361 17 15
- ◆ zsg@edukacja.czystochowa.pl



SZKOŁA PRAKTYCZNYCH
UMIEJĘTNOŚCI