



ZAPRASZAMY

DRZWI OTWARTE

22 marca 2019 r. (piątek) w godz. 12.00 – 17.00

oferta edukacyjna 2019/2020

dla Absolwentów Gimnazjum i Szkoły Podstawowej

TECHNIKUM zawodów:

(4 letnie po gimnazjum, 5 letnie po szkole podstawowej)

- technik żywienia i usług gastronomicznych
- technik usług kelnerskich
- technik hotelarstwa
- technik organizacji turystyki
- technik eksploatacji portów i terminali
- technik fotografii i multimediiów

BRANŻOWA SZKOŁA I stopnia

3 letnia –zawód:

- kucharz
- cukiernik
- piekarz
- NOWOŚĆ!* ↓
- kelner
- pracownik obsługi hotelowej

Dyrekcja oraz nauczyciele Zespołu Szkół Gospodarczych w Elblągu serdecznie zapraszają na Drzwi Otwarte, które odbędą się w piątek 22 marca 2019 roku w godzinach od 12.00 do 17.00.

W programie prezentacja zawodów, kwalifikacji, informacje o szkole oraz możliwość obejrzenia pracowni kształcenia zawodowego.

Oferta naszej szkoły na rok szkolny 2019/2020:

Technikum:

1. Technik żywienia i usług gastronomicznych
2. Technik usług kelnerskich
3. Technik hotelarstwa
4. Technik organizacji turystyki
5. Technik eksploatacji portów i terminali
6. Technik fotografii i multimediiów

Szkoła Branżowa I stopnia:

1. Kucharz
2. Cukiernik
3. Piekarz
4. Kelner
5. Pracownik obsługi hotelowej

Serdecznie zapraszamy do odwiedzenia naszej szkoły i poznania zawodów, które mogą Was zainteresować i stać się w przyszłości nie tylko Waszą pracą, ale też pasją i sposobem na życie.

PRZYJDŹ – ZOBACZ – POZNAJ NAS –WYBIERZ SWÓJ ZAWÓD.

Technik żywienia i usług gastronomicznych



Absolwent jest przygotowany do sporządzania potraw i napojów. Ponadto wykonuje zadania zawodowe związane z planowaniem i ocenianiem żywienia, organizowaniem i wykonywaniem usług. Planuje i ocenia jadłospisy. Oblicza wartość odżywczą i energetyczną posiłków.

Technik usług kelnerskich



Absolwenci tego kierunku będą zajmować się planowaniem i organizowaniem dodatkowych usług gastronomicznych, planowaniem i nadzorowaniem pracy kelnera oraz rozliczaniem usług gastronomicznych. Przygotujemy Cię do wykonywania czynności związanych z przyjmowaniem gości.



Zagraniczne staże w Portugalii, Niemczech, Hiszpanii, Włoszech



Konkursy o zasięgu ogólnopolskim i międzynarodowym



Szkoła, która kształci SPECJALISTÓW

ZESPÓŁ SZKÓŁ GOSPODARCZYCH w Elblągu



ul. Królewiecka 128
82 - 300 Elbląg
tel. 55 625-88-61
fax 55 625-88-66
e-mail: zsgelblag@wp.pl

Technikum

1. Technik żywienia i usług gastronomicznych
2. Technik usług kelnerskich
3. Technik hotelarstwa
4. Technik organizacji turystyki
5. Technik eksploatacji portów i terminali
6. Technik fotografii i multimedialnych

Szkoła Branżowa I stopnia

1. Kucharz
2. Cukiernik
3. Piekarz
4. Kelner
5. Pracownik obsługi hotelowej

facebook  facebook.com/gastronomikElblag

Technik hotelarstwa



To zawód, który umożliwia zdobycie umiejętności w zakresie planowania i realizacji usług w recepcji hotelowej, w dziale służby pięter, gastronomii hotelowej, marketingu. Nauczysz się przygotowywania oferty usług hotelarskich, zdobędziesz umiejętność posługiwania się nowoczesnymi technologiami związanymi z obsługą gości w hotelu oraz podczas świadczenia usług np. w restauracji hotelowej, w SPA & wellness.

Technik eksploatacji portów i terminali

Klasa pod patronatem Welcome Airport Service



Absolwenci tego kierunku są specjalistami z zakresu obsługi podróżnych w portach i terminalach, w tym obsługi bagażowej, a także organizacji i prowadzenia prac związanych z przeladunkiem oraz magazynowaniem towarów i ładunków w portach i terminalach.

Misją szkoły jest "Indywidualny i wszechstronny rozwój uczniów oraz wyposażenie ich w wiedzę i umiejętności umożliwiające dalszą naukę i pracę"

Technik organizacji turystyki



Technik organizacji turystyki to kierunek stworzony dla ludzi kochających podróże. Dzięki nauce w tym zawodzie, zdobędziesz umiejętności organizowania, koordynowania i nadzorowania obsługi turystycznej. Poznasz zasady współpracy z krajowymi i zagranicznymi organizatorami rynku usług turystycznych. Świetnie przygotujemy Cię także do pracy w innych krajach Unii Europejskiej!

Technik Fotografii i Multimedków



W trakcie nauki poznasz programy graficzne: Photoshop, CorelDraw, nauczysz się tworzenia animacji i montażu filmów oraz technik wykonywania zdjęć. Absolwenci tego kierunku będą posiadać pełne uprawnienia do podjęcia pracy m.in w:

- laboratoriach fotograficznych i kryminalistycznych;
- telewizji, wytwórniach filmowych;
- agencjach fotograficznych, reklamowych i PR.

To zawód dla niepokornych artystów widzących świat we wszystkich barwach.

Branżowa Szkoła I stopnia



Nauka w szkole branżowej trwa 3 lata

Kucharz

Kucharz sporządza różnego rodzaju potrawy, ciasta, napoje i desery, potrafi obsługiwać maszyny i urządzenia gastronomiczne. Planuje i organizuje pracę w kuchni.

Cukiernik

W zawodzie tym istotna jest wyobraźnia, umiejętność modyfikowania przepisów, dostosowywania ich do okoliczności. Dobry cukiernik umie również realizować swoje autorskie pomysły

Piekarz

Głównym zadaniem piekarza jest: wyprodukowanie pieczywa z różnorodnych rodzajów mąki, wody (mleka) i drożdży z dodatkiem soli i mikroelementów - zgodnie z recepturą. Poza tym piekarz obsługuje i czyści maszyny, urządzenia, piece oraz aparaturę kontrolno-pomiarową.

Kelner

Jest zawodem o charakterze usługowym. Absolwenci tego kierunku są specjalistami od wykonania czynności związanych z obsługą gości, rozliczaniem usług kelnerskich oraz sporządzaniem potraw i napojów w części konsumenckiej zakładu gastronomicznego.

Pracownik obsługi hotelowej

To zawód, który umożliwia poznanie zasad funkcjonowania wszystkich działów hotelu i jest świetnym startem do rozpoczęcia kariery w hotelarstwie. Będziesz wykonywać zadania zawodowe związane z: utrzymaniem czystości i porządku w obiekcie hotelarskim, przygotowaniem i podawaniem śniadań oraz organizacją usług dodatkowych związanych ze spełnianiem życzeń gości.