



ul. Królewiecka 128
82-300 Elbląg
tel. 55 625-88-61

www.zsgelblag.pl
e-mail: zsgelblag@wp.pl

5-letnie TECHNIKUM:

1. technik żywienia i usług gastronomicznych
2. technik eksploatacji portów i terminali
3. technik fotografii i multimedialnych
4. technik obsługi kelnerskiej
5. technik hotelarstwa
6. technik organizacji turystyki

3-letnia Branżowa Szkoła I stopnia:

1. kucharz
2. cukiernik
3. piekarz
4. kelner
5. pracownik obsługi hotelowej



Technikum
Zespół Szkół Gospodarczych w Elblągu

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Kwalifikacje:

Sporządzanie potraw i napojów Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Zawód z dwoma kwalifikacjami – po pierwszej można wykonywać zawód kucharza, a po nabyciu doświadczenia i umiejętności zawodowych być szefem kuchni – mistrzem kucharskim.

Zdobywając drugą kwalifikację można być organizatorem usług gastronomicznych (tj. menagerem) – organizować przyjęcia w zakładzie gastronomicznym lub w miejscu wskazanym przez klienta (catering), zarządzać pracownikami, prowadzić własną działalność gastronomiczną.

Możesz doskonalić swoje zawodowe umiejętności na kursach np. baristy, barmana, carvingu.

Tu nabędziesz umiejętności:

- urzędowania i prowadzenia zakładu gastronomicznego,
- stosowania zasad ekonomiki, marketingu i sprawnego zarządzania firmą,
- organizacji bankietów i przyjęć okolicznościowych,
- projektowania i aranżowania wnętrza sal konsumpcyjnych oraz ich wyposażenia,
- sporządzania kosztorysów imprez okolicznościowych,
- praktycznego wykorzystania zasad zdrowego odżywiania się,
- do wykonywania zadań zawodowych związanych z funkcjonowaniem części gastronomicznej (kuchnia, sale konsumpcyjne, room-service) i administracyjno-gospodarczej np. dział sprzedaży zakładu gastronomicznego

Zatrudnią cie:

- obiekty wyżywienia zbiorowego: restauracje, stołówki, zakłady hotelarskie, hotele, pensjonaty, domy wczasowe,
- instytucje zajmujące się obrotem żywnością (hurtownie żywności, firmy cateringowe),
- samodzielna działalność gospodarza



Technikum
Zespół Szkół Gospodarczych w Elblągu

TECHNIK EKSPLOATACJI PORTÓW I TERMINALI

Kwalifikacje:

Obsługa podróżnych w portach i terminalach
Organizowanie i prowadzenie prac związanych z przeładunkiem
oraz magazynowaniem towarów i ładunków
w portach i terminalach

Tu nabędziesz umiejętności jak:

- obsługiwać środki transportu w portach morskich i rzecznych, terminalach samochodowych, kolejowych i lotniczych
- dbać o właściwy stan jakościowy i ilościowy ładunków przemieszczanych przez port lub terminal
- nadzorować urządzenia przeładunkowe, sprawdzać ich stan techniczny przed podjęciem pracy i ich zabezpieczenie po zakończeniu pracy
- organizować prace związane z przeładunkiem i składowaniem towarów, zabezpieczać ładunki przed ubytkami i uszkodzeniami nadzorować ważenie ładunków i sortowanie i etykietowanie
- organizować wykonywanie prac pomocniczych na rzecz jednostek transportu dalekiego np. : czyszczenie, uszczelnianie,
- pobierać i zdawać sprzęt przeładunkowy oraz zlecać jego naprawy i konserwacje o
- organizować przewozy wewnątrz portów i terminali.

Absolwenci tego kierunku będą posiadać pełne uprawnienia do podjęcia pracy w:

- przedsiębiorstwach spedycyjnych
- transportowych agencjach obsługi portów morskich
- portach morskich i rzecznych
- terminalach lotniczych, samochodowych i kolejowych



Technikum
Zespół Szkół Gospodarczych w Elblągu

TECHNIK FOTORAFII i MULTIMEDIÓW

Kwalifikacje:

Rejestracja, obróbka i publikacja obrazu
Realizacja projektów multimedialnych

Tu nabędziesz umiejętności jak:

- rozpoznawać materiały fotograficzne i inne nośniki, na podstawie informacji podanych przez producenta oraz innych cech charakterystycznych, dobrać materiały fotograficzne i nośniki cyfrowe właściwe dla danej,
- rozróżniać techniki zdjęciowe i typowy dla danej techniki sprzęt fotograficzny, rozpoznawać urządzenia i sprzęt stosowany w fotografii, ich budowę i przeznaczenie
- rozpoznawać aparaty fotograficzne i ich osprzęt, z uwzględnieniem wszystkich funkcji danego urządzenia,
- rozróżniać procesy i techniki obróbki obrazu fotograficznego,
- dobrać właściwe techniki oświetleniowe i sprzęt oświetleniowy z uwzględnieniem właściwości materiałów fotograficznych oraz parametrów ekspozycji.

Absolwenci tego kierunku będą posiadać pełne uprawnienia do podjęcia pracy w:

- laboratoriach fotograficznych i kryminalistycznych;
- w przemyśle fotooptycznym, optycznym, fotochemicznym oraz optoelektronicznym;
- telewizji, wytwórniach filmowych;
- agencjach fotograficznych i reklamowych.



Technikum
Zespół Szkół Gospodarczych w Elblągu

TECHNIK OBSŁUGI KELNERSKIEJ

Kwalifikacje:

Wykonywanie usług kelnerskich Organizacja usług gastronomicznych

Zajęciem technika obsługi kelnera jest profesjonalna obsługa klientów lokalu od momentu ich wejścia, aż do opuszczenia go.

Do kelnera należy powitanie gości, wybór stolika, przedstawienie menu, udzielenie wszelkich informacji odnośnie serwowanych potraw i napojów, pomoc w wyborze poszczególnych dań, a następnie przyjęcie zamówienia i jego odpowiednie zrealizowanie.

Tu zdobędziesz umiejętności:

- dbania o przyniesienie zamówionych potraw i dodatków oraz odpowiednie podanie ich do stołu,
- sprawowania ciągłego nadzór nad klientami i reagowania na każde wezwanie, zaś po zakończonym posiłku przedstawienia rachunku i przyjęcia zapłaty,
- odpowiedniego pożegnania klientów i zachęcenia ich do ponownego odwiedzenia tego miejsca
- przygotowania lokalu do przyjęcia gościa, zadbania o odpowiedni wystrój, dostosowany do okoliczności, nakrywania do stołu, dbania o czystość zastawy i sztućców, nadzoru nad jakością podawanych potraw i natychmiastowego usuwania niepotrzebnych naczyń ze stołów.

Zatrudnią Cię:

- w restauracjach, kawiarniach, pensjonatach, domach wczasowych, zakładach gastronomicznych prowadzonych przez hotele
- na statkach i promach
- ponadto możesz prowadzić własną działalność gospodarczą na rzecz zakładów gastronomicznych i indywidualnych zleceniodawców



Technikum
Zespół Szkół Gospodarczych w Elblągu

TECHNIK HOTELARSTWA

Kwalifikacje:

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

Jest zawodem o charakterze usługowym. Dzięki nauce w technikum w tym zawodzie zdobędziesz umiejętności prawidłowego zachowania, postawy, nawyków, nauczysz się właściwego sposobu reagowania na życzenie klienta hotelowego oraz właściwej obsługi. Ponadto poznasz zasady etyki i kultury zawodowej.

Tu zdobędziesz umiejętności:

- biegłego posługiwania się dwoma językami obcymi w zakresie słownictwa zawodowego,
- prowadzenia korespondencji i obsługi nowoczesnego sprzętu biurowego,
- przygotowania oferty i sprzedaży usług hotelarskich,
- przyjmowania i obsługi gości hotelowych,
- organizowania usług gastronomicznych, usług turystycznych, współpracy z biurami podróży,
- stosowania przepisów prawnych związanych z turystyką, hotelarstwem i gastronomią,
- praktycznego stosowania zasad marketingu i reklamy hotelowej.

Zatrudnią Cię:

- zakłady hotelarskie, ośrodki uzdrowiskowe, ośrodki wypoczynkowe, pensjonaty, zajazdy, gościńce, schroniska, kwatery prywatne, agroturystyka
- współczesna baza ruchoma: promowa, lotnicza, kolejowa
- administracja samorządowa zajmująca się usługami hotelarskimi
- organizacje i stowarzyszenia branżowe
- własna działalność gospodarcza



Technikum
Zespół Szkół Gospodarczych w Elblągu

TECHNIK ORGANIZACJI TURYSTYKI

Kwalifikacje:

Planowanie i realizacja imprez i usług turystycznych
Prowadzenie informacji turystycznej oraz sprzedaż usług turystycznych

Jest to zawód o charakterze usługowym. Dzięki nauce w technikum w tym zawodzie zdobędziesz umiejętności organizowania, koordynowania i nadzorowania obsługi turystycznej. Poznasz zasady współpracy z krajowymi i zagranicznymi organizatorami rynku usług turystycznych. Ponadto poznasz zasady etyki i kultury zawodowej.

Tu zdobędziesz umiejętności:

- analizowania rynku turystycznego
- stosowania przepisów prawnych związanych z turystyką i obsługą ruchu turystycznego,
- prowadzenia obsługi informatycznej w turystyce,
- biegłego posługiwania się językami obcymi w zakresie słownictwa zawodowego,
- przygotowania oferty i sprzedaży usług turystycznych,
- organizowania akcji promocyjno – reklamowych,
- analizowania efektywności finansowej i społecznej firm turystycznych,
- praktycznego stosowania zasad marketingu i reklamy hotelowej.

Zatrudnią Cię:

- biura podróży, agencje turystyczne, ośrodki informacji turystycznej
- organy administracji zajmujące się organizacją i promocją turystyki



Branżowa Szkoła I Stopnia
Zespół Szkół Gospodarczych w Elblągu

KUCHARZ

Kwalifikacje:

Sporządzanie potraw i napojów

Kucharz sporządza różnego rodzaju potrawy, ciasta, napoje i desery, potrafi obsługiwać maszyny i urządzenia gastronomiczne. Planuje i organizuje pracę w kuchni. Dbą o jakość sporządzanych posiłków, pozytywnie pobudzając zmysły, racjonalnie napełniając żołądek.

Poznaje zasady wykonywania czynności związanych z organizacją prac porządkowych, z prawidłowym przechowywaniem i magazynowaniem artykułów spożywczych, surowców, półproduktów i produktów kulinarnych.

Profesjonalny kucharz to w wielu przypadkach prawdziwy artysta, który potrafi z gotowania i przygotowanych potraw uczynić prawdziwą sztukę.

Zapewniamy, że zdobędziesz umiejętności:

- dokonywania jakościowej oraz organoleptycznej oceny surowców, półproduktów i potraw,
- zestawiania potraw i napojów w dania oraz posiłki,
- sporządzania, wykańczania i dekorowania różnego rodzaju potraw, ciast, napojów i deserów z zastosowaniem narzędzi, maszyn i urządzeń w zakładach gastronomicznych i przedsiębiorstwach,
- sporządzania kalkulacji cenowej potraw i napojów
- obliczania wartości energetycznej i odżywczej produktów spożywczych i potraw

Zatrudnią Cię:

- restauracje, kawiarnie, hotelowe zakłady gastronomiczne, pensjonaty, domy wczasowe, restauracje na statkach, promach, szpitale, sanatoria, szkoły, internaty, stołówki pracownicze,
- przedsiębiorstwa wytwarzające produkty i półprodukty spożywcze,
- własna działalność gospodarcza.



Branżowa Szkoła I Stopnia
Zespół Szkół Gospodarczych w Elblągu

CUKIERNIK

Kwalifikacje:

Produkcja wyrobów cukierniczych

CUKIERNIK - zawód, że palce lizać !

Podczas nauki w trzyletniej Zasadniczej Szkole Zawodowej w zawodzie cukiernik **nauczysz się:**

- sporządzać ciasta i wyroby cukiernicze, wykonywać dekoracje z cukru, czekolady, marcepana, owoców (prawdziwe arcydzieła),
- obsługiwać urządzenia i maszyny w pracowni cukierniczej
- dobierać surowce i dodatki smakowe do produkcji ciast
- dokładnego i estetycznego formowanie wyrobów i półproduktów
- nadzorowania i regulowania urządzeń kontrolno – pomiarowych pieca podczas wypieku

W zawodzie tym istotna jest wyobraźnia, umiejętność modyfikowania przepisów, dostosowywania ich do okoliczności. Dobry cukiernik umie również realizować swoje autorskie pomysły, stąd jest to zawód dla ludzi pomysłowych i z wyobraźnią.

Istotne są również zdolności manualne, niezbędne przy dekorowaniu tworzonych deserów.

Absolwenci, którzy uzyskają kwalifikacje zawodowe i ukończą szkołę znajdą zatrudnienie w:

- zakładach rzemieślniczych lub innych zakładach cukierniczych,
- w lokalach gastronomicznych i hotelach,
- będą mogli założyć własne firmy cukiernicze.
-



Branżowa Szkoła I Stopnia
Zespół Szkół Gospodarczych w Elblągu

PIEKARZ

Kwalifikacje:

Produkcja wyrobów piekarskich

Piekarz jest to pracownik, który wytwarza różnego rodzaju pieczywo: chleb, bułki, rogalce, itp.

Głównym zadaniem tego pracownika jest: wyprodukowanie pieczywa z różnorodnych rodzajów mąki, wody (mleka) i drożdży z dodatkiem soli i mikrodotyków - zgodnie z recepturą.

Poza tym piekarz obsługuje i czyści maszyny, urządzenia, piece oraz aparaturę kontrolno- pomiarową.

Piekarze produkując chleb i bułki do spożycia przez ludzi są odpowiedzialni za zdrowie konsumenta.

Tu nabedziesz umiejętności:

- przygotowanie surowców do produkcji,
- wytwarzanie ciast na różne rodzaje pieczywa,
- dzielenie ciasta na kęsy, formowanie, prowadzenie wzrostu uformowanych kęsów ciasta na różne rodzaje pieczywa,
- wypiekanie rozrośniętych kęsów ciasta w różnych typach pieców piekarskich,
- schładzanie, krojenie i pakowanie pieczywa,
- dobieranie i obsługiwanie sprzętu, maszyn, i urządzeń niezbędnych w poszczególnych etapach produkcji,
- ocenianie jakości półproduktów i pieczywa, jej zgodność z wymogami przepisów technologicznych i norm,
- zapobieganie powstawaniu wad pieczywa i odstępstw od określonej normatywnie jakości,
- obsługiwanie maszyn i urządzeń występujących w piekarniach.

Zatrudnią cię:

- zakłady prowadzące działalność piekarniczą, cukierniczo-piekarniczą,
- własna działalność gospodarcza



Branżowa Szkoła I Stopnia
Zespół Szkół Gospodarczych w Elblągu

PRACOWNIK OBSŁUGI HOTELOWEJ

Kwalifikacje:

Wykonywanie prac w obiektach świadczących usługi hotelarskie

Kształcenie w zawodzie pracownik obsługi hotelowej odbywa się dla uczniów chętnych zdobyć wiedzę i doświadczenie w zakresie pracy w obiektach świadczących usługi hotelarskie.

Tu nabędziesz umiejętności:

- wykonywania prac związanych z przygotowaniem jednostki mieszkalnej do przyjęcia gości (obsługa ręcznego i zmechanizowanego sprzętu porządkowego);
- wykonywania prac pomocniczych w części gastronomicznej obiektu świadczącego usługi hotelarskie (obróbka wstępna surowców, zaplecze magazynowe, prace porządkowe na sali konsumenckiej, nakrywanie stołów, zbieranie naczyń);
- wykonywania prac pomocniczych związanych z obsługą gości;
- wykonywania prac porządkowych na terenie obiektu świadczącego usługi hotelarskie (drobne naprawy, konserwacja bielizny pościelowej, stołowej, usługi pralnicze);
- wykonywania prac pomocniczych związanych z utrzymaniem w należyтым stanie terenów zieleni i urządzeń rekreacyjnych znajdujących się w otoczeniu obiektu (dbanie o estetykę budynku i jego otoczenia, pielęgnacja trawników, kwietników, kwiatów doniczkowych)
- nauczysz się przede wszystkim być kompetentnym, wykwalifikowanym, uprzejmym i gotowym służyć gościom pracownikiem hotelowym

Zatrudnią Cię:

- hotele, ośrodki wczasowe, pensjonaty, sanatoria



Branżowa Szkoła I Stopnia
Zespół Szkół Gospodarczych w Elblągu

KELNER

Kwalifikacje:

Wykonywanie usług kelnerskich

Podstawowym zajęciem kelnera jest profesjonalna obsługa klientów lokalu od momentu ich wejścia, aż do opuszczenia go. Do kelnera należy powitanie gości, wybór stolika, przedstawienie menu, udzielenie wszelkich informacji odnośnie serwowanych potraw i napojów, pomoc w wyborze poszczególnych dań, a następnie przyjęcie zamówienia i jego odpowiednie zrealizowanie.

Tu zdobędziesz umiejętności:

- dbania o przyniesienie zamówionych potraw i dodatków oraz odpowiednie podanie ich do stołu,
- sprawowania ciągłego nadzór nad klientami i reagowania na każde wezwanie, zaś po zakończonym posiłku przedstawienia rachunku i przyjęcia zapłaty,
- odpowiedniego pożegnania klientów i zachęcenia ich do ponownego odwiedzenia tego miejsca
- przygotowania lokalu do przyjęcia gościa, zadbania o odpowiedni wystrój, dostosowany do okoliczności, nakrywania do stołu, dbania o czystość zastawy i sztućców, nadzoru nad jakością podawanych potraw i natychmiastowego usuwania niepotrzebnych naczyń ze stołów.

Zatrudnią Cię:

- w restauracjach, kawiarniach, pensjonatach, domach wczasowych, zakładach gastronomicznych prowadzonych przez hotele
- na statkach i promach
- ponadto możesz prowadzić własną działalność gospodarczą na rzecz zakładów gastronomicznych i indywidualnych zleceniodawców