



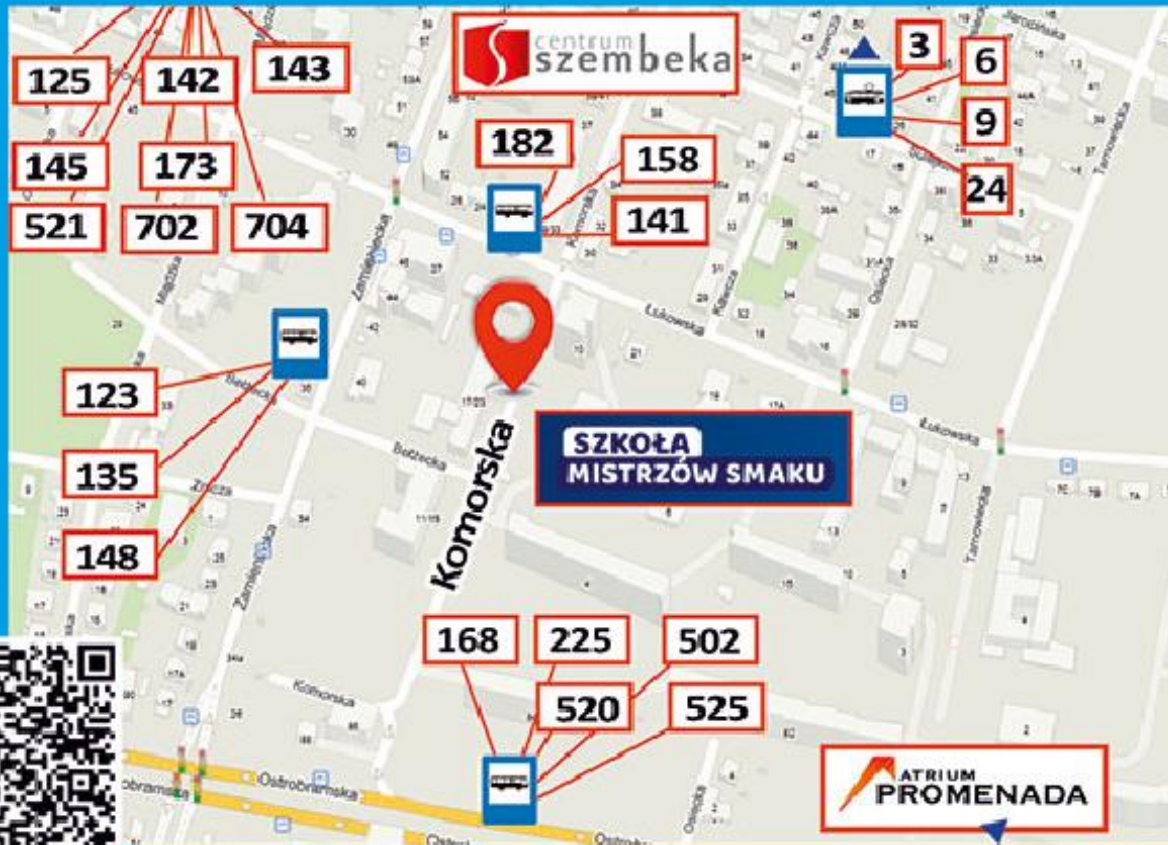
ZESPÓŁ SZKÓŁ SPOŻYWCZO-GASTRONOMICZNYCH

ul. Komorska 17/23

04-161 Warszawa

www.komorska.edu.pl

GDZIE MOŻNA NAS ZNALEŹĆ?



[Prezentacja Szkoły](#)

TECHNIKUM SPOŻYWCZO- GASTRONOMICZNE IM. JANA PAWŁA



Technik żywienia i usług gastronomicznych z kwalifikacją kucharz

kwalifikacja **HGT.02** – *przygotowanie i wydawanie dań (kucharz)*

kwalifikacja **HGT.12** – *organizacja żywienia i usług gastronomicznych*

Specjalności:

- dietetyka i fitness
- menadżer restauracji
- obsługa gości – barman

[prezentacja zawodu](#)

TECHNIKUM SPOŻYWCZO- GASTRONOMICZNE IM. JANA PAWŁA



Technik technologii żywności z kwalifikacją cukiernik

kwalifikacja **SPC.01** – *produkcja wyrobów cukierniczych (cukiernik)*

kwalifikacja **SPC.07** – *organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych*

Specjalności:

- Zarządzanie jakością
- Barista

[prezentacja zawodu](#)

BRANŻOWA SZKOŁA SPOŻYWCZO-GASTRONOMICZNA STOPNIA IM. JANA PAWŁA II



Kucharz *kwalfikacja HGT.02 – przygotowanie i wydawanie dań*

- Innowacja obsługa gości

Kelner *kwalfikacja HGT.01 - wykonywanie usług kelnerskich*

- Innowacja barman-barista

Klasy integracyjne:

- **Kucharz** kwalifikacja HGT.02 – *przygotowanie i wydawanie dań*
 - Innowacja obsługa gości
- **Cukiernik** kwalifikacja SPC.01 - *produkcja wyrobów cukierniczych*
 - Innowacja deserant

PRAKTYKI ZAWODOWE



PRAKTYKI W POLSCE



Praktyki zagraniczne „Europa od kuchni”, realizowane w ramach projektu „Międzynarodowa mobilność edukacyjna uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego” realizowanego ze środków POWER

2 tygodniowe
praktyki zawodowe
w Hiszpanii



Cel projektu:
Podwyższenie kompetencji zawodowych
i językowych oraz zwiększenie konkurencyjności
uczniów i absolwentów ZSSG
na europejskim rynku pracy

Niesamowita
przygoda!



Erasmus+

„Kuchnie świata
w interaktywnej formie
- Grecja - odcinek 1”



KSZTAŁCENIE ZAWODOWE DOROSŁYCH



Kształcenie dorosłych

BEZPŁATNIE

Kwalifikacyjne Kursy Zawodowe

- Technik żywienia i usług gastronomicznych**
HGT.12 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych
- Kucharz**
HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań
- Kelner**
HGT.01 Wykonywanie usług kelnerskich
- Technik technologii żywności**
SPC.07 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów cukierniczych
- Cukiernik**
SPC.01 Produkcja wyrobów cukierniczych
- Piekarz**
SPC.03 Produkcja wyrobów piekarskich

Czym są KKZ?

Kwalifikacyjne kursy zawodowe to forma kształcenia osób dorosłych i sposób na:

- zdobycie nowego zawodu
- uzupełnienie swojego wykształcenia
- udoskonalenie swoich umiejętności
- wsparcie rozwoju swojej kariery zawodowej

Kto może być uczestnikiem KKZ?

W kwalifikacyjnych kursach zawodowych może uczestniczyć każda zainteresowana osoba, która ukończyła 18 lat bez względu na posiadane wykształcenie

- podstawowe,
- gimnazjalne,
- zawodowe,
- średnie,
- wyższe.

Co daje ukończenie takiego kursu?

Ukończenie tego kursu umożliwia przystąpienie do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie, w zakresie danej kwalifikacji, przeprowadzanego przez okręgową komisję egzaminacyjną. Osoba, która ukończy kwalifikacyjny kurs zawodowy i zda egzamin potwierdzający kwalifikacje w zawodzie w zakresie danej kwalifikacji, otrzymuje świadectwo potwierdzające kwalifikacje w zawodzie i prawo do wykonywania zawodu w zakresie posiadanej kwalifikacji.

NASZE MEDIA SPOŁECZNOŚCIOWE

facebook



YouTUBE



SPOTKANIA W SZKOLE

Dni Otwarte:

- 18 kwietnia 2024r. godzina 16:30

Szczegóły znajdą Państwo wkrótce na stronie internetowej.