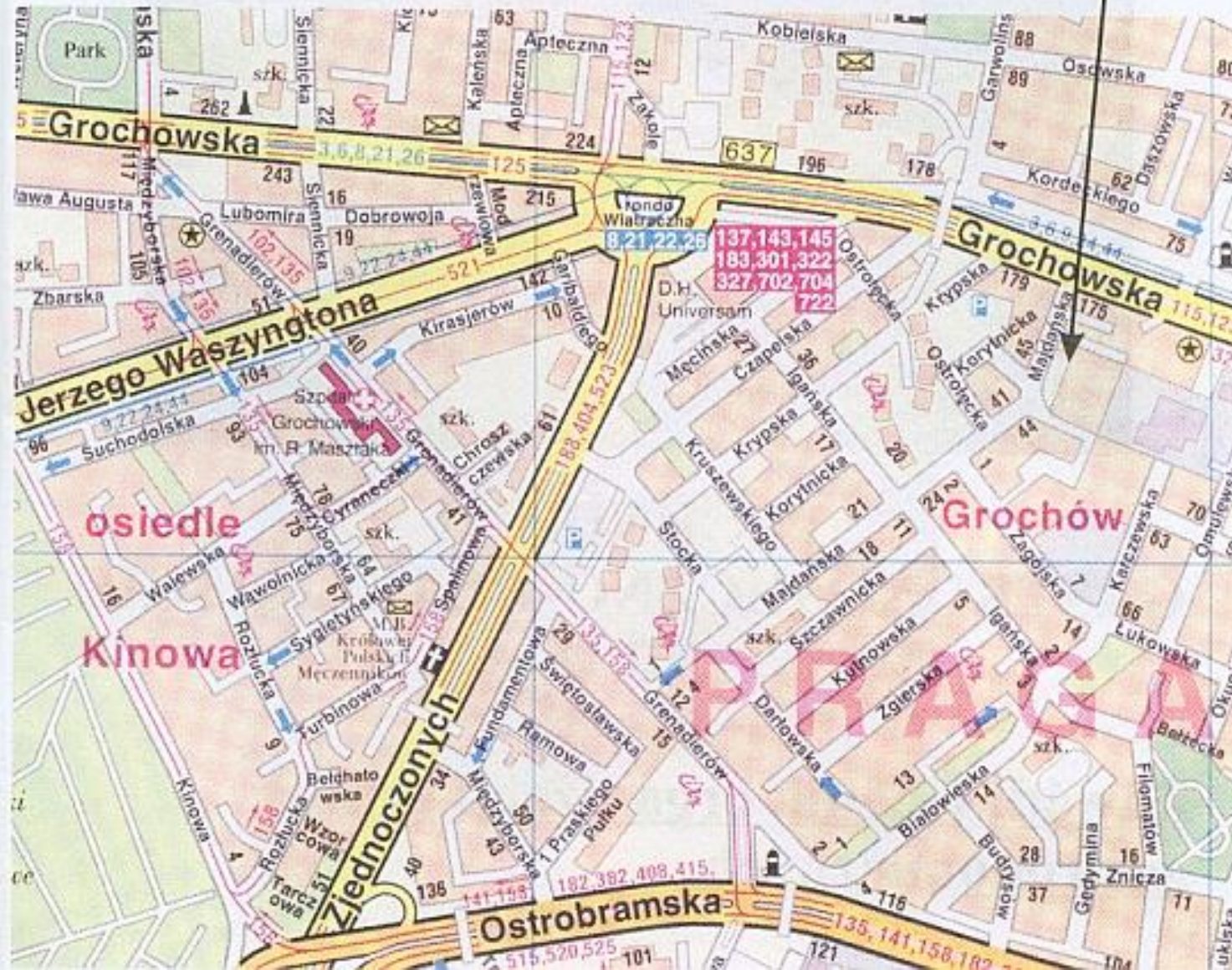




Zespół Szkół Gastronomiczno- Hotelarskich

Technikum Gastronomiczno - Hotelarskie
Branżowa Szkoła I Stopnia

ZESPÓŁ SZKÓŁ
GASTRONOMICZNO
HOTELARSKICH
ul. Majdańska 30/36



Dojazd

Budynek szkoły



Kontakt

Zespół Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich
ul. Majdańska 30/36
04-110 Warszawa
e-mail: info@zsgh.edu.pl
telefon/fax: (+48 22) 810 04 89

Dyrektor Szkoły - Anna Chylińska, Sekretariat Szkoły

www.zsgh.edu.pl



ZSGH MAJDAŃSKA



Czym różni się Szkoła Branżowa od Technikum?

- ▶ Szkoła Branżowa

- ▶ Czas trwania nauki to

- ▶ **3 lata**

- ▶ Technikum

- ▶ Czas trwania nauki to

- ▶ **5 lat**



Czym różni się Szkoła Branżowa od Technikum?

▶ Szkoła Branżowa

- ▶ Uczeń zdaje **1** egzamin zawodowy

▶ Technikum

- ▶ Uczeń zdaje **2** egzaminy zawodowe i **maturę**



Czym różni się Szkoła Branżowa od Technikum?

► Szkoła Branżowa

► **Mniej** materiału z przedmiotów ogólnych (matematyka, język polski itp)

► Technikum

► **Więcej** materiału z przedmiotów ogólnych (matematyka, język polski itp)



Czym różni się Szkoła Branżowa od Technikum?

▶ Szkoła Branżowa

▶ **Brak** przedmiotu na poziomie rozszerzonym

▶ Technikum

▶ **Jeden** przedmiot na poziomie rozszerzonym (j.angielski)



Czym różni się Szkoła Branżowa od Technikum?

▶ Szkoła Branżowa

▶ Technikum

▶ **Więcej** zajęć praktycznych

▶ **Mniej** zajęć praktycznych





Technikum Gastronomiczno-Hotelarskie

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Technik hotelarstwa



Technik żywienia i usług gastronomicznych

Technik żywienia i usług gastronomicznych

HGT.02

Przygotowanie i wydawanie dań

HGT.12

Organizacja żywienia i usług
gastronomicznych

Dlaczego warto wybrać ten zawód?

- ▶ **Technik żywienia i usług gastronomicznych** to idealny zawód dla osób chcących realizować swoje pasje kulinarne i poznawać tajniki sztuki kulinarnej oraz chcących zdobyć dobrze płatny i poszukiwany na rynku pracy zawód.



Kto powinien wybrać ten zawód?

Osoby:

- ▶ zainteresowane pracą w renomowanych restauracjach w Polsce i za granicą,
- ▶ kreatywne i operatywne w działaniu,
- ▶ interesują się nowoczesnymi trendami w żywieniu,
- ▶ mają wyobraźnię i zmysł estetyczny,
- ▶ chcą awansować i rozwijać się,
- ▶ lubią pracować w zespole.



Czego uczy się technik żywienia i usług gastronomicznych?

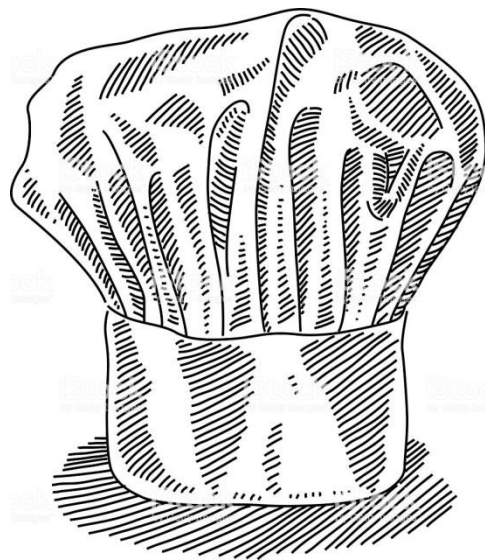
m.in.:

- ▶ przygotowywania i dekoracji potraw oraz napojów,
- ▶ stosowania technik nakrywania stołu.
- ▶ stosowania receptur gastronomicznych,
- ▶ układania i oceny jadłospisów,
- ▶ organizacji imprez okolicznościowych i usług cateringowych,



I co dalej...?

- ▶ Technik żywienia i usług gastronomicznych może podejmować pracę m.in. jako **szeff kuchni, manager zakładu gastronomicznego, organizator imprez okolicznościowych, organizator usług cateringowych.**



Studia?

- ▶ Absolwent może kontynuować naukę i doskonalić swoje umiejętności w ramach studiów licencjackich i magisterskich na kierunkach: **technologia żywności, dietetyka, żywienie człowieka i ocena żywności, hotelarstwo i turystyka, organizacja i zarządzanie w gastronomii.**





Technik hotelarstwa



Technik hotelarstwa

HGT.03 Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie

HGT.06 Realizacja usług w recepcji



**Hotelarstwo jest częścią turystyki
a turystyka jest częścią gospodarki
hotelarstwo jest prestiżowe
i dobrze opłacane**

**Według danych World Travel and Tourism Council turystyka
do czasu pandemii rozwijała się szybciej niż ogół
światowej gospodarki, szybciej niż branże IT
i finansowa.**

Hotele w Polsce

- oryginalne pomysły
- nowoczesne budynki
- najnowsze technologie
- wysoki standard usług



Największy hotel w Polsce ponad 1000 pokoi Pobierowo,
hotel sieci Tadeusza Gołębskiego (w budowie)



Rynek hotelarski w Warszawie



**Warszawa to prawdziwa biznesowa stolica
w tej części Europy.**

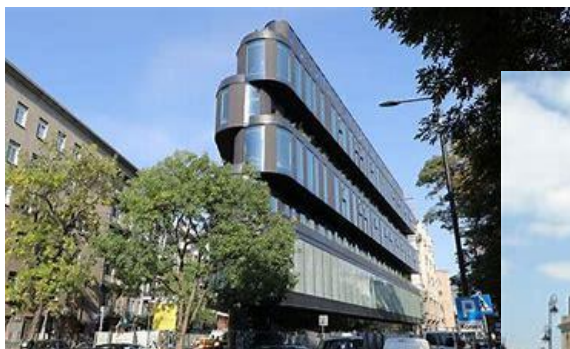
**W Warszawie rozwija się przede wszystkim turystyka
biznesowa i dlatego przeważają hotele biznesowe.**

Hotele w Warszawie



W Warszawie działa ponad 100 hoteli
i nadal otwierają się nowe.

17 hoteli warszawskich to hotele o najwyższym standardzie czyli pięciogwiazdkowe



**Kto powinien wybrać
technikum hotelarskie ?**

osoby towarzyskie,
kulturalne, lubiące ciągle
zmiany

osoby lubiące uczyć się
języków obcych

osoby, które chciałyby
pracować w eleganckim
miejscu

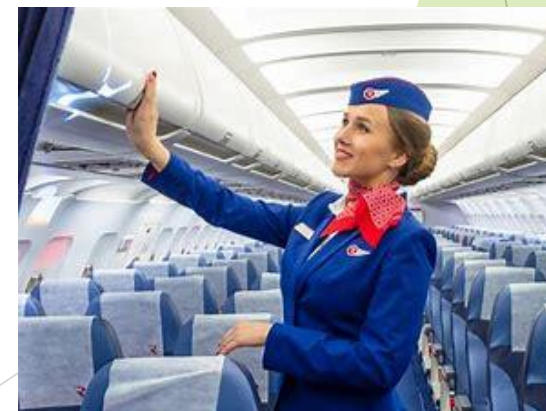


Hotelarstwo jest wyjątkową branżą z pięknymi tradycjami, w której staramy się tworzyć dla Gości „dom poza domem”, poznajemy nowych ludzi, ciągle coś się dzieje.



Posiadacz dyplomu w zawodzie technik hotelarstwa znajdzie pracę jako:

- ▶ pracownik różnych obiektów noclegowych (hotele, motele, pensjonaty, hostele, campingi, statki wycieczkowe, sanatoria, agroturystyka, wagony sypialne w pociągach);
- ▶ organizator usług cateringowych;
- ▶ pracownik biura podróży;
- ▶ pracownik informacji turystycznej;
- ▶ recepcjonista w hotelach i biurach;
- ▶ stewardessa, steward, pilot wycieczek;
- ▶ barman





Szkoła Branżowa I stopnia:

Kucharz

Cukiernik

Czego uczy się kucharz?

- ▶ przygotowywania i dekoracji potraw oraz napojów,
- ▶ stosowania technik nakrywania stołu,
- ▶ stosowania receptur gastronomicznych,
- ▶ układania i oceny jadłospisów,
- ▶ organizacji imprez okolicznościowych i usług cateringowych.



Czego uczy się cukiernik?

- przygotowywania wyrobów cukierniczych,
- sposobów dekorowania,
- technik łączenia smaków,
- stosowania receptur gastronomicznych,
- obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych



Szkoła branżowa i co dalej...?

- ▶ Praca
- ▶ Szkoła Branżowa II stopnia lub liceum dla dorosłych
- ▶ Kursy zawodowe



Dlaczego warto wybrać jeden z tych zawodów?

- ▶ **Kucharz i cukiernik** to zawody, które nigdy nie wychodzą z mody.
- ▶ Dają możliwość zatrudnienia w dobrze płatnym zawodzie z perspektywą szybkiego awansu.





Dziękujemy za uwagę
i
ZAPRASZAMY DO ZSGH!