

ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH W PILE

Oferta edukacyjna na rok szkolny 2019/2020

dla absolwentów dotychczasowego gimnazjum

Technikum nr 5 (4-letnie)		
Symbol oddziału	Nazwa zawodu	Przedmioty w zakresie rozszerzonym
1a, 1b	- technik żywienia i usług gastronomicznych	- matematyka, chemia lub biologia
1h	- technik hotelarstwa	- język angielski, geografia
1t	- technik obsługi turystycznej	- język angielski, geografia
1u	- technik technologii żywności	- matematyka, chemia
Branżowa Szkoła I stopnia (3-letnia)*		
1c	- kucharz, cukiernik, piekarz, wędliniarz	
* Istnieje możliwość kontynuacji nauki w 2-letniej szkole branżowej II stopnia.		
Branżowa Szkoła I stopnia Specjalna (3-letnia)		
1f	- kucharz lub pracownik pomocniczy obsługi hotelowej	
Szkoła Przystosowująca do Pracy		
1i	- przysposobienie do zawodu	
Szkoły dla Dorosłych		
Kwalifikacyjne Kursy Zawodowe	Z zakresu hotelarstwa, gastronomii i turystyki	
Liceum Ogólnokształcące dla Dorosłych	Przedmioty w zakresie rozszerzonym: matematyka, biologia	
Szkoła Policealna	Zawód: Technik turystyki wiejskiej	



64-920 Piła, ul. Gen. Sikorskiego 73

Tel./fax 67 212 34 01

email: sekretariat@zsg.pila.pl, www.zsg.pila.pl

Facebook: www.facebook.com/zsgpila



Szkoła pozytywnego wyboru

- Realizujemy staże w ramach programu Erasmus+ (Włochy, Portugalia).
- Współpracujemy z uczelniami wyższymi, np. Politechniką Koszalińską, Uniwersytetem Przyrodniczym w Poznaniu.
- Umożliwiamy zdobycie dodatkowych specjalności, np. barista, barman, florysta.
- Jesteśmy ośrodkiem egzaminacyjnym – wszystkie egzaminy potwierdzające kwalifikacje w zawodzie odbywają się w naszej szkole.
- Prowadzimy ciekawe zajęcia pozalekcyjne, np. Koło Młodego Technologa, zajęcia sportowe.

Gwarancja zawodów z przyszłością

- **Technik żywienia i usług gastronomicznych:** szef kuchni, kucharz, kierownik sali, barman, barista, kelner
- **Technik hotelarstwa:** menedżer hotelu, kierownik piętra, rezydent, recepcjonista
- **Technik technologii żywności:** kontroler jakości, laborant analityczny, doradca ds. żywienia
- **Technik obsługi turystycznej:** organizator imprez i usług turystycznych, pracownik biura podróży, rezydent
- **Kucharz:** szef kuchni, kucharz, prowadzenie własnej firmy gastronomicznej, pomocnik kucharza, intendent
- **Cukiernik/Piekarz/Wędliniarz:** pracownik zakładów cukierniczych, piekarni i zakładów przetwórstwa mięsnego



Drzwi otwarte: