



## ZESPÓŁ SZKÓŁ GOSPODARCZYCH

ul. Królewiecka 128, 82-300 Elbląg

tel. 55 625-88-61 fax 55 625-88-66

NIP 578-108-93-38 REGON 000192502

www.zsgelbląg.pl, e-mail: zsg@elbląg.eu

---

Elbląg, 08-10-2018

***Szanowni Państwo !***

Pedagodzy Zespołu Szkół Gospodarczych w Elblągu zwracają się z prośbą o przekazanie informacji swoim uczniom na temat oferty edukacyjnej naszej placówki, która stanowi załącznik do niniejszego pisma.

Zaznaczyć również chcemy iż, istnieje możliwość uczestnictwa w lekcjach otwartych, warsztatach na zajęciach praktycznych o profilu kucharz, cukiernik po wcześniejszym uzgodnieniu terminu.

DYREKTOR  
Zespołu Szkół Gospodarczych  
w Elblągu  
*Marta Dobosz*

Pedagodzy ZSG:  
Jadwiga Grzeszczak  
Ewa Siedliska  
tel. 55-625-88-65



# ZESPÓŁ SZKÓŁ GOSPODARCZYCH

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

[zsg@elblag.eu](mailto:zsg@elblag.eu)

[www.zsgelblag.pl](http://www.zsgelblag.pl)

Zespół Szkół Gospodarczych co roku opuszcza ponad 150 absolwentów, dostarczając na rynek pracy wysoko wykwalifikowanych pracowników. Każdy z nich z dumą podkreśla, że ukończył szkołę znaną z wysokiej jakości kształconych tam specjalistów. Na naszych absolwentów czeka Polska i Europa. Szkoła kształci w zawodach:

## TECHNIKUM

**Technik żywienia i usług gastronomicznych** - wybierając ten zawód w trakcie nauki zdobędziesz umiejętności w zakresie: produkcji gastronomicznej, obsługi konsumentów, organizacji, nadzoru i kierowania pracą podległego personelu. Poznasz zasady układania jadłospisów i zestawów potraw oraz prowadzenia dokumentacji rachunkowej zakładu gastronomicznego.

**Kelner** - zdobędziesz umiejętności profesjonalnej obsługi klientów w zakładach gastronomicznych, właściwego nakrycia stołu zgodnie z zasadami savoir-vivre. Będziesz przygotowany do prowadzenia dokumentacji sprzedaży i rozliczeń kelnerskich; udzielania informacji o menu oraz technologii sporządzania oferowanych potraw.

**Technik Fotografii i Multimediów** - 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.

**Technik Hotelarstwa** - zdobędziesz umiejętności w zakresie planowania i realizacji usług w recepcji i dziale służby pięt, czyli przygotowania oferty i sprzedaży usług hotelarskich, prowadzenia korespondencji i obsługi nowoczesnego sprzętu, oraz będziesz biegle posługiwał się dwoma językami obcymi w zakresie słownictwa zawodowego.

**Technik Obsługi Turystycznej** - zdobędziesz umiejętności w zakresie przygotowania imprezy turystycznej w kraju i na całym świecie, przygotowania programu, sporządzenia kalkulacji, zamówienia świadczeń oraz jej promocji. Nauczysz się biegłego posługiwania się dwoma językami obcymi w zakresie słownictwa zawodowego.

**Technik Eksploatacji Portów i Terminali** - zdobędziesz umiejętności w zakresie obsługi podróżnych w portach i terminalach. Nauczysz się organizowania i prowadzenia prac związanych z przeladunkiem i magazynowaniem towarów i ładunków w portach i terminalach morskich, rzecznych, samochodowych, kolejowych i lotniczych.

## BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

**Kucharz** - nabędziesz umiejętności w zakresie przygotowywania różnego rodzaju potraw i napojów w zakładach gastronomicznych, obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych oraz organizacji pracy w kuchni.

**Cukiernik** - nauczysz się wykonywania różnorodnych półproduktów cukierniczych, ciast, mas, kremów i deserów oraz udoskonalisz umiejętność artystycznego wykańczania tych wyrobów.

**Piekarz** - nauczysz się produkcji szerokiego asortymentu pieczywa z wykorzystaniem różnych surowców i dodatków oraz obsługi maszyn i urządzeń związanych z tą produkcją.

**Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej** - zdobędziesz umiejętności do wykonywania prac porządkowych w części noclegowej i pomocniczych w recepcji hotelu, dbania o czystość i odpowiedni stan techniczny w hotelu

