

ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH W TARNOWSKICH GÓRACH



- TECHNIKUM NR 6
- BRANŻOWA SZKOŁA

I STOPNIA NR 4



LOKALIZACJA

ul. Karola Miarki 17
42-600 Tarnowskie Góry
tel. 32 285-38-61

DOGODNE DOJAZDY
Z POBLISKICH
MIEJSCOWOŚCI



TECHNIKUM NR 6

- **TECHNIK EKSPLOATACJI PORTÓW I TERMINALI**
- **TECHNIK HOTELARSTWA**
- **TECHNIK ORGANIZACJI TURYSTYKI**
- **TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

TECHNIK EKSPLOATACJI PORTÓW I TERMINALI

specjalizacja językowa: język angielski

- dyplom technika i matura
- dwie kwalifikacje: przygotowanie do pracy z pasażerem oraz umiejętności związane z obsługą towarów w całym procesie transportowym
- praktyki zawodowe na lotniskach, dworcach kolejowych, w firmach spedycyjnych i logistycznych



Absolwent tego kierunku może podjąć pracę:

- w portach rzecznych i morskich oraz terminalach lotniczych, samochodowych i kolejowych
- w miejscach, w których wymagana jest wiedza logistyczna z zakresu magazynowania, transportu, załadunku i rozładunku
- w miejscach transportu i obsługi pasażerów
- w przedsiębiorstwach transportowo-spedycyjnych

Technik eksploatacji portów i terminali to specjalista w dziedzinach:

- logistyka portowa
- logistyka magazynowa
- transport i spedycja
- eksploatacja centrów logistycznych i magazynowych
- organizacja pracy urządzeń transportu wewnętrznego oraz urządzeń przeładunkowych
- eksploatacja terminali przeładunkowych we wszystkich gałęziach transportu
- organizacja prac związanych z magazynowaniem towarów i ładunków w portach i terminalach
- obsługa podróżnych w portach i terminalach



TECHNIK HOTELARSTWA

Innowacja: Stewardessa / Steward

- dyplom technika i matura
- zajęcia praktyczne 1 dzień w tygodniu (klasa II)
oraz praktyki miesięczne i fakultatywne staże zawodowe
w hotelach w Polsce i za granicą
 - spotkania z pracownikami biur lotniczych,
 - zajęcia z wizażystami,
 - język obcy zawodowy: obsługa pasażerów,
 - zajęcia na lotnisku Katowice-Pyrzowice,
 - konsultacje z pracownikami obsługi lotniska



Absolwent tego kierunku może podjąć pracę:

- w recepcji i części parterowej hotelu, w części noclegowej hotelu oraz w hotelowym dziale gastronomicznym
- w obiektach bazy noclegowej: hotelach, motelach, pensjonatach, kempingach, schroniskach, domach wycieczkowych, polach biwakowych
- w ruchomej bazie noclegowej: promowej, żeglugowej, kolejowej, lotniczej
- w uzdrowiskach i obiektach wypoczynkowych
- w organach administracji samorządowej, zajmującymi się usługami hotelarskimi, a także w branżowych organizacjach i stowarzyszeniach
- w portach lotniczych

W trakcie nauki na tym kierunku zdobędziesz wiedzę i umiejętności w zakresie:

- prowadzenia działalności promocyjnej oraz sprzedaży usług hotelarskich
- rezerwowania usług hotelarskich
- wykonywania prac związanych z obsługą gości w recepcji
- przygotowywania jednostek mieszkalnych do przyjęcia gości
- przygotowywania i podawania śniadań w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie
- przyjmowania i realizacji zamówień na usługi hotelarskie
- organizowania usług dodatkowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie
- specyfiki pracy na lotnisku i obsługi terminali oraz z zakresu obsługi ruchu lotniczego



TECHNIK ORGANIZACJI TURYSTYKI

specjalizacja językowa: język angielski

- dyplom technika i matura
- praktyki miesięczne i fakultatywne staże zawodowe w biurach podróży, hotelach, centrach informacji turystycznej, porcie lotniczym
- możliwość uzyskania uprawnień opiekuna/kierownika wycieczek
- zajęcia z animatorami czasu wolnego
- wycieczki przedmiotowe w kraju i za granicą
- język obcy zawodowy: organizacja turystyki krajowej i międzynarodowej

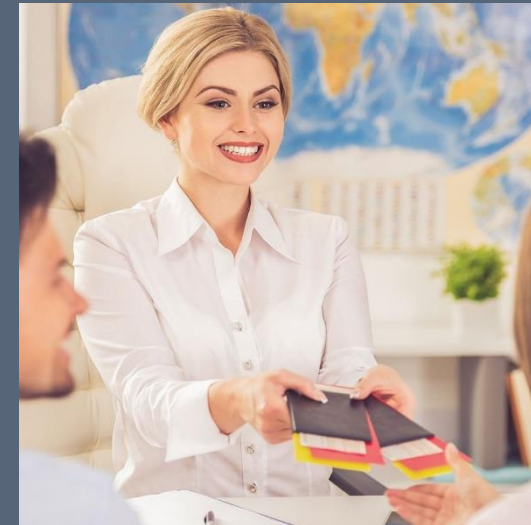


Możliwości zatrudnienia

- referent w biurze podróży
- referent w punkcie informacji turystycznej
- obsługa turystów w portach lotniczych
- w terenie jako przewodnik, pilot wycieczek
- za granicą jako pilot rezydent
- możliwość założenia własnego biura podróży

Zdobyte umiejętności:

- znajomość specyfiki pracy pilota i przewodnika wycieczek
- umiejętność organizowania działalności turystycznej, organizowania imprez i usług turystycznych
- rozliczanie imprez i usług turystycznych
- podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej
- organizacja pracy w małych zespołach



TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

innowacja: dietetyka

- dyplom technika i matura
- praktyki miesięczne i fakultatywne staże zawodowe w zakładach gastronomicznych w Polsce i za granicą
- zajęcia praktyczne w warsztacie szkolnym 1 dzień w tygodniu
- zajęcia i konsultacje z dietetykami
- wycieczki przedmiotowe: targi gastronomiczne, Browar Tychy, zakłady gastronomiczne
- język obcy zawodowy: żywienie i usługi gastronomiczne
- przygotowanie do studiów na kierunkach związanych z żywieniem, dietetyką, zarządzaniem w gastronomii



Absolwent tego kierunku zdobędzie wiedzę w zakresie :

- oceny jakości żywności
- znajomości zasad przechowywania żywności
- aranżacji stołu i potraw na talerzu w zależności od okoliczności i rodzaju podawanych dań
- przygotowywania wszelkiego rodzaju potraw i napojów z zastosowaniem nowoczesnych technologii
- obsługi konsumentów z wykorzystaniem różnych metod obsługi
- planowania i oceniania żywienia różnych grup ludności
- organizowania produkcji gastronomicznej (od zapotrzebowania po produkcję i obsługę gości)
- planowania i organizacji usługi gastronomicznych
- zakładania i prowadzenia własnej działalności gospodarczej (np. restauracji, firmy cateringowej)

Możliwości zatrudnienia:

- restauracje
- kawiarnie hotelowe
- zakłady gastronomiczne
- bary szybkiej obsługi
- pensjonaty, domy wczasowe
- restauracje na statkach i promach
- szpitale, sanatoria, szkoły, internaty, stołówki prowadzone przez zakłady pracy
- przedsiębiorstwa zajmujące się produkcją produktów i półproduktów spożywczych



BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA NR 4

- **KUCHARZ**
- **CUKIERNIK**
- **PIEKARZ**
- **KELNER**
- **PRZETWÓRCA MIĘSA**
- **PRACOWNIK OBSŁUGI HOTELOWEJ**
- **MAGAZYNIER-LOGISTYK**
- **SPRZEDAWCA**

KUCHARZ

- świadectwo kwalifikacji zawodowej
Kwalifikacja: Sporządzanie potraw i napojów
- zajęcia praktyczne w warsztacie szkolnym
(2 dni w tygodniu)



Absolwent kierunku zdobędzie wiedzę z zakresu:

- znajomości zasad sporządzania potraw i napojów
- sztuki dekorowania i podawania potraw i napojów
- potraw kuchni polskiej i kuchni innych narodów
- zakładania i prowadzenia własnej działalności gospodarczej (np. restauracji)
- obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych w procesie sporządzania potraw i napojów
- wykorzystywania przepisów kulinarnych

Możliwości zatrudnienia:

- zakłady gastronomiczne typu otwartego: np. restauracje, bary, jadłodajnie, puby, kawiarnie, zakłady cateringowe, drobne punkty gastronomiczne
- zakłady gastronomiczne typu zamkniętego: np. stołówki przedszkolne, szkolne, szpitalne, wojskowe, sanatoryjne, wczasowe



CUKIERNIK / PIEKARZ / KELNER PRZETWÓRCA MIĘSA / PRACOWNIK OBSŁUGI HOTELOWEJ MAGAZYNIER-LOGISTYK / SPRZEDAWCA



- klasa wielozawodowa
- świadectwo kwalifikacji zawodowej lub tytuł czeladnika
- zajęcia praktyczne i teoretyczne zawodowe poza szkołą
 - zajęcia teoretyczne związane z zawodem zorganizowane w Centrum Kształcenia Praktycznego i Doskonalenia Zawodowego w Rudzie Śląskiej
 - zajęcia praktyczne zawodowe u pracodawców 2-3 dni w tygodniu (cukiernie, piekarnie, restauracje, zakłady mięsne, hotele, magazyny, sklepy)
- uczeń zatrudniony jest w zakładzie pracy jako pracownik młodociany



PIEKARZ

Uczeń:

- pozna proces wypiekania chleba i innych wyrobów produkcji piekarskiej
- nauczy się obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych w produkcji piekarskiej
- dowie się, jak założyć i prowadzić własną piekarnię
- nauczy się wykorzystywać receptury wypiekania chleba i innych wyrobów piekarskich
- nauczy się wykonywać czynności pomocnicze dotyczące planowania wielkości i asortymentu produkcji
- pozna czynności związane z przygotowywaniem i przekazywaniem pieczywa do wysyłki i sprzedaży

Możliwości zatrudnienia absolwentów:

- piekarnie rzemieślnicze i przemysłowe w Polsce i Unii Europejskiej
- placówki handlowe prowadzące wypiek pieczywa
- cukiernie



CUKIERNIK

Uczeń:

- pozna tajniki pieczenia ciast i sporządzania deserów
- nauczy się trudnej sztuki dekorowania wyrobów cukierniczych
- pozna rodzaje ciast i deserów z różnych stron świata,
- dowie się jak założyć i prowadzić własną cukiernię lub ciastkarnię
- nauczy się obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych w produkcji cukierniczej
- dowie się, jak wykorzystywać przepisy na ciasta i desery

Możliwości zatrudnienia absolwentów:

- w zakładach cukierniczych produkujących wyroby karmelowe, czekoladowe, pieczywo cukiernicze trwałe
- w zakładach produkujących wyroby ciastkarskie
- w zakładach gastronomicznych produkujących ciasta, lody i desery



PRZETWÓRCA MIĘSA

Uczeń tego kierunku:

- pozna zasady uboju zwierząt oraz rozbiórki poubojowej
- nauczy się trudnej sztuki rozbioru tusz
- pozna metody utrwalania mięsa i wędlin
- pozna rodzaje wędlin i wyrobów występujących w kuchni polskiej i kuchniach innych narodów
- dowie się jak założyć i prowadzić własny zakład przetwórstwa mięsnego
- nauczy się obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych w procesie wyrobu wędlin
- dowie się, jak wykorzystywać receptury wędlin
- nauczy się rozpoznawać cechy ras i typy użytkowych zwierząt rzeźnych oraz ich klasyfikowania i określania rodzajów mięsa i przetworów mięsnych
- pozna nowoczesne techniki pakowania wyrobów wędliniarskich oraz ich przechowywania

Możliwości zatrudnienia dla absolwentów:

- zakłady mięsne
- hipermarkety posiadające własny dział rozbioru mięsa i produkcji wędlin
- punkty zbytu mięsa i jego przetworów



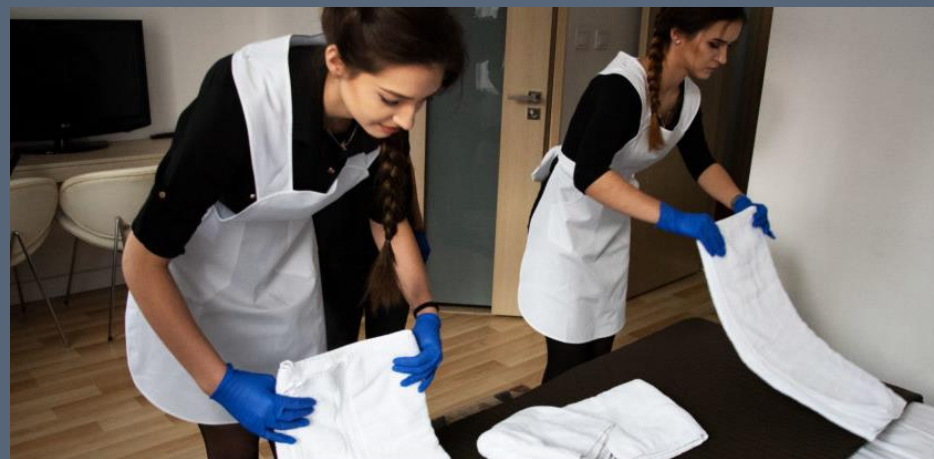
PRACOWNIK OBSŁUGI HOTELOWEJ

Uczeń tego kierunku:

- pozna zasady wykonywania prac związanych z utrzymaniem czystości i porządku w jednostkach mieszkalnych podczas pobytu gości oraz w części ogólnodostępnej obiektu świadczącego usługi hotelarskie
- dowie się jak przygotowywać jednostki mieszkalne do przyjęcia i pobytu gości
- pozna metody i techniki przygotowywania śniadań, nakryć stołowych oraz porządkowania stołów po śniadaniu

Możliwości zatrudnienia dla absolwentów:

- w hotelach, hostelach, pensjonatach, domach wypoczynkowych, schroniskach



MAGAZYNIER-LOGISTYK

Uczeń tego kierunku:

- dowie się o sposobach przyjmowania i wydawania towarów z magazynu
- pozna zasady przechowywania towarów
- nauczy się ponoszenia odpowiedzialności za towar zgromadzony w magazynie
- dowie się jak prowadzić dokumentację magazynową
- pozna zasady oznakowania składowanych towarów

Możliwości zatrudnienia dla absolwentów:

- w różnych typach magazynów, które znajdują się w firmach logistycznych, produkcyjnych, handlowych
- w sklepach, hurtowniach, centrach logistycznych
- Założenie własnej działalności gospodarczej



SPRZEDAWCA

Uczeń tego kierunku:

- dowie się jak przyjmować dostawy oraz przygotowywać towar do sprzedaży
- nauczy się wykonywać prace związane z obsługą klientów oraz realizacją transakcji kupna i sprzedaży

Możliwości zatrudnienia dla absolwentów:

- w punktach sprzedaży detalicznej i hurtowniach
- w miejscach, gdzie dokonuje się sprzedaży akwizycyjnej
- założenie własnej działalności gospodarczej



SZKOŁA Z TRADYCJĄ

- 75-lecie istnienia szkoły w 2020r.
- wieloletnia tradycja w kształceniu w branży gastronomicznej, hotelarskiej i turystycznej
- uznanie w środowisku lokalnym



NASZE ATUTY

Doskonałe zaplecze dydaktyczne

- szereg pracowni specjalistycznych
- dobrze wyposażone pracownie przeznaczone do kształcenia przedmiotów ogólnokształcących
- bieżące prace remontowe
- systematyczne zakupy nowego sprzętu

SALA KONSUMENCKA



WARSZTAT - KUCHNIA



WARSZTAT - KUCHNIA



PRACOWNIA OBSŁUGI KONSUMENTA



PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ



PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ



PRACOWNIA HOTELARSTWA



PRACOWNIA HOTELARSTWA



RECEPCJA



PRACOWNIA KOMPUTEROWA



PRACOWNIA KOMPUTEROWA



SALA GIMNASTYCZNA



SIŁOWNIA



BIBLIOTEKA SZKOLNA



NASZE ATUTY

ZAJĘCIA PRAKTYCZNE

- organizowane w szkole bądź w pobliskich zakładach pracy

PRAKTYKI ZAWODOWE W TECHNIKUM

- organizowane w restauracjach, piekarniach, cukierniach, biurach podróży, centrach informacji turystycznej, zakładach gastronomicznych i hotelach na terenie całej Polski oraz za granicą (Niemcy, Włochy, Grecja)

A photograph of two individuals in a kitchen environment. On the left, a person wearing a white chef's hat and a white short-sleeved shirt with a blue apron is smiling and stirring a large pot with a wooden spoon. On the right, another person with dark hair, wearing a white short-sleeved shirt, is looking down at a pot. Steam is rising from the pots. The background consists of light-colored tiled walls and a green tiled lower section.

**ZAJĘCIA PRAKTYCZNE –
WARSZTAT SZKOLNY**

ZAJĘCIA PRAKTYCZNE – WARSZTAT SZKOLNY





**ZAJĘCIA PRAKTYCZNE –
WARSZTAT SZKOLNY**



**ZAJĘCIA PRAKTYCZNE –
SALA KONSUMENCKA**

ZAJĘCIA PRAKTYCZNE – KAWIARENKA





ZAJĘCIA TECHNOLOGICZNE

ZAJĘCIA PRAKTYCZNE – HOTEL





**PRAKTYKA ZAWODOWA –
HOTEL (nad Bałtykiem)**

**PRAKTYKA ZAWODOWA –
RESTAURACJA (Grecja)**



PRAKTYKA ZAWODOWA – HOTEL (Niemcy)



**PRAKTYKA ZAWODOWA –
RESTAURACJA (Grecja)**





**PRAKTYKA ZAWODOWA –
RESTAURACJA (Grecja)**

NASZE ATUTY

- aktywna działalność SAMORZĄDU UCZNIOWSKIEGO
- warsztaty z zaproszonymi gośćmi
- akademie szkolne
- akcje charytatywne
- akcje profilaktyczne
- wycieczki szkolne, rajdy kółka turystycznego, wycieczki przedmiotowe, wyjścia do kina/teatru
- kółka zainteresowań



**PASOWANIE NA UCZNIA
ZSG-H**



Zagłuszaj
swoją sumienia
Jan Paweł II

Miłości.
"Bóg jest Miłością."
Jan Paweł II

nie należy.
Jutro nierzeczywiste...
Tylko dziś jest Twoje!
Jan Paweł II

ten kto posiada
lecz ten kto daje
Jan Paweł II

Wy jesteście moją nadzieją!
Wy jesteście moją nadzieją!

DZIEŃ PAPIESKI



ŚWIĘTO NIEPODLEGŁOŚCI



**ZSH Tarnowskie Góry • TURYSTYKA
GASTRONOMIA**

Działalność Gastronomiczna Hotelarskich	Technikum nr 6 • Technik Hotelarstwa • Technik Obsługi Turystycznej • Technik Żywności • Wzrost Gastronomicznych	Branszowa Szkoła i Stojenie • Cukiernik • Piekarsz • Kucharz
--	---	---

ul. K. Mierki 17 • 42-400 Tarnowskie Góry • tel./fax 32 285 38 61
e-mail: zshtg@poczta.onet.pl • www.zshtg.pl

KOCHAM
JESZ
PRZED
DO NAS

GWARKI

WARSZTATY KULINARNE



WARSZTATY KULINARNE



WARSZTATY KULINARNE – UNIwersYTET III WIEKU



WARSZTATY KULINARNE – SERCE NA TALERZU



SPOTKANIE ZE STEWARDESSAMI





KOŁĘDOWANIE W JĘZYKACH OBCYCH

RAJD TURYSTYCZNY



WYCIECZKA KLASOWA



WYCIECZKA PRZEDMIOTOWA (Pieskowa Skała)





**WYCIECZKA PRZEDMIOTOWA
(Warszawa)**



**WYCIECZKA ZAGRANICZNA
(Budapeszt)**

WYCIECZKA ZAGRANICZNA (Berlin)



Hotel Gołębiewski



WYCIEZKA PRZEDMIOTOWA



maty
głód

LOVE
BEAUTIFUL
FUTURE

WYCIEZKA PRZEDMIOTOWA

Muzeum Piernika w Toruniu



WYCIEZKA PRZEDMIOTOWA

NASZE ATUTY

KONKURSY (szkolne i pozaszkolne)

- konkursy z przedmiotów ogólnokształcących (z historii, języków obcych, języka polskiego, sztuki)
- szkolne i między-szkolne zawody sportowe
- konkursy gastronomiczne w gotowaniu i cukiernictwie
- konkursy barmańskie
- konkursy i olimpiady wiedzy o żywności
- konkursy i olimpiady z dziedziny hotelarstwa i turystyki



KONKURS CUKIERNICZY

KONKURS CUKIERNICZY





**KONKURS
CUKIERNICZY**

KONKURS PIEKARSKI





KONKURS PIEKARSKI

A young woman with light brown hair in a braid, wearing a white shirt, a dark vest, and a striped tie, is smiling at the camera. She is sitting at a white desk in a room with other students in the background. A blue text box is overlaid on the left side of the image.

OLIMPIADA WIEDZY HOTELARSKIEJ

KONKURS DEKORACJI STOŁU





KONKURS DEKORACJI STOŁU

KONKURS KULINARNY



KONKURS KULINARNY





**KONKURS – GRY
KOMPUTEROWE**



OLIMPIADA BARMAŃSKA



ZAWODY SPORTOWE

NASZE ATUTY

- Program BEZPIECZNA SZKOŁA
- Doroczny Konkurs Młodej Przedsiębiorczości
- Okazjonalne kiermasze szkolne
- Projekt szkoleń, kursów i staży „Powiatowa Akademia Sukcesu Ucznia Szkoły Zawodowej” (2018-2021)
- Tygodniowe warsztaty językowe w Londynie
- Obozy językowe EURO WEEK
- Platforma e-learningowa dla uczniów
- Wizyty studyjne w warsztatach pracy
- Warsztaty kulinarne ze znanymi kucharzami
- Certyfikaty językowe dla uczniów
- Współpraca z Uniwersytetem Trzeciego Wieku w ramach cyklu „Kuchnia łączy pokolenia”
- Projekt kulinarnych warsztatów i konkursów „Dary lasu”

PRZYJDŹ DO NAS

SZCZERZE POLECAMY WSZYSTKIM
NASZ „GASTRONOMIK”

✓ NIE POŻAŁUJESZ !

✓ POSTAW NA KSZTAŁCENIE
ZAWODOWE !



Lubisz ludzi, podróże, wiesz co dobre i zdrowe?
Interesuje Cię świat nie tylko od kuchni?
Gastronomik jest dla Ciebie!

Dziękujemy za uwagę!

Zapraszamy również na naszą stronę internetową

www.zsghtg.pl

... i na naszego Facebooka



**Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w
Tarnowskich Górach**