

**Zespół Szkół
Rzemieślniczych i Kupieckich
im. księcia Sambora II
83-110 Tczew, ul. Czyżykowska 17
tel./fax (058) 531 05 17
<http://www.zsrik.org>
e-mail: zsrik@wp.pl**

**Interesują Ciebie podróże?
Odkrywanie nowych miejsc?
Lubisz organizować wakacyjne wyjazdy
dla przyjaciół?**

**Może czas zająć się tym zawodowo?
Rozpocznij naukę w technikum w zawodzie:**

t e c h n i k o b s ł u g i t u r y s t y c z n e j

Absolwent naszej szkoły w zawodzie technik obsługi turystycznej jest specjalistą w zakresie organizowania i realizacji imprez turystycznych, rozliczania ich kosztów oraz podejmowania wszelkich czynności związanych z podróżą. Poznając geografię turystyczną i zasady funkcjonowania biura podróży, zasady organizacji targów, wyjazdów zagranicznych, uczy się fachowego świadczenia usług turystycznych.

Po ukończeniu kształcenia, absolwent jest przygotowany do sporządzania ofert turystycznych w języku polskim i obcym. Zna wszelkie walory i atrakcje turystyczne Polski i świata, które w połączeniu ze znajomością zawodowego słownictwa języka obcego oraz znajomością zakresu usług biur podróży, pozwoli mu na profesjonalną obsługę klienta.

Absolwenta kierunku technik obsługi turystycznej cechuje duża łatwość w nawiązywaniu kontaktów interpersonalnych, otwartość, kreatywność, natomiast wiedza i umiejętności zdobyte podczas kształcenia pozwolą mu na zdobycie atrakcyjnej pracy w różnorodnych punktach obsługi turystycznej.

Przygotowanie teoretyczne absolwenta będzie powiązane z opanowaniem praktycznych umiejętności, które zdobędzie on w trakcie zajęć oraz praktyk zawodowych.

Absolwent może podjąć pracę przede wszystkim w biurach podróży, które prowadzą szeroki zakres usług, takich jak turystyka krajowa, zagraniczna przyjazdowa i wyjazdowa, obsługa podróżnicza oraz w hotelach o wysokim standardzie. Zdobycie tytułu technika obsługi turystycznej umożliwi również absolwentowi podjęcie własnej działalności gospodarczej w zakresie świadczenia usług turystycznych.



**Zespół Szkół
Rzemieślniczych i Kupieckich
im. księcia Sambora II
83-110 Tczew, ul. Czyżykowska 17
tel./fax (058) 531 05 17
<http://www.zsrik.org>
e-mail: zsrik@wp.pl**

**Chcesz zdobyć zawód, zdać maturę.
Dobrze trafiłeś!**

**Umożliwiamy Ci połączenie życiowej pasji z pracą zawodową,
poszukiwaną na rynku pracy w kraju i zagranicą. Rozpocznij naukę
w technikum w zawodzie:**

t e c h n i k g e o d e t a

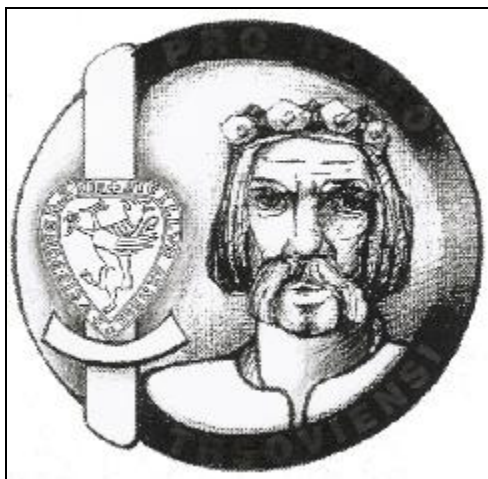
Technik geodeta to nowoczesny kierunek dla osób, które interesują się pomiarami, przestrzennym zagospodarowaniem terenu i chciałyby pracować w tym zawodzie. Ten kierunek da Ci niezbędne podstawy wiedzy do dalszego rozwoju i zdobywania profesjonalnych uprawnień oraz niezbędnego doświadczenia.

Nauczysz się między innymi:

- stosować obowiązujące przepisy prawa geodezyjnego i kartograficznego,
- dokonywać pomiarów geodezyjnych,
- opracowywać plany przestrzennego zagospodarowania terenu,
- tworzyć plany realizacyjne obiektów budowlanych,
- sporządzać kosztorysy prac geodezyjnych,
- prowadzić dokumentację techniczną i rozliczeniową wykonanych prac,
- opracowywać i rysować mapy,
- prowadzić ewidencję gruntów i budynków,
- wykonać rozgraniczenia, podziały, scalenia i wywłaszczenia nieruchomości,
- wykonywać prace operatora urządzeń komputerowych i ploterów,
- inwentaryzować sieci technicznego uzbrojenia terenu oraz obiektów zabytkowych.

Będziesz mógł pracować w:

- przedsiębiorstwie geodezyjnym,
- firmie kartograficznej,
- jednostce administracji publicznej,
- wydawnictwie publikującym atlasy, mapy.



**Zespół Szkół Rzemieślniczych
i Kupieckich
im. księcia Sambora II
83-110 Tczew, ul.
Czyżykowska 17
tel./fax (058) 531 05 17
<http://www.zsrik.org>
e-mail: zsrik@wp.pl**

te chnik kucharz

Po ukończeniu technikum absolwenci nabędą umiejętności w zakresie:

- sporządzania i dekorowania różnego rodzaju potraw, ciast, napojów i deserów z zastosowaniem narzędzi, maszyn i urządzeń w zakładach gastronomicznych i przedsiębiorstwach,
- obliczania wartości energetycznej i odżywczej produktów spożywczych potraw,
- dokonania oceny jakościowej i organoleptycznej surowców, półproduktów i gotowych potraw,
- sporządzania kalkulacji potraw i napojów.

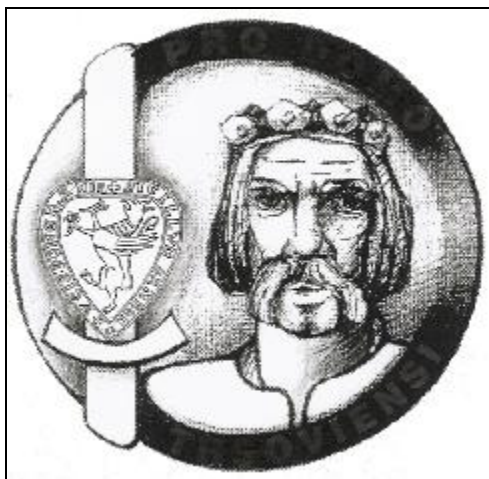
Absolwent ma wiele możliwości zawodowych, ponieważ:

- może prowadzić własną firmę,
- może pracować w wysokiej klasy zakładach gastronomicznych, hotelach, restauracjach, na statkach czy promie, zakładach przemysłowej produkcji potraw, placówkach świadczących usługi żywienia itp.

Zewnętrzny egzamin zawodowy dla zawodu kucharz jest przeprowadzany na terenie szkoły, a uzyskany dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe honorują kraje UE.

Pamiętaj:

KUCHARZ TO NIE TYLKO FACHOWIEC, TO TAKŻE ARTYSTA!



**Zespół Szkół
Rzemieślniczych i Kupieckich
im. księcia Sambora II
83-110 Tczew, ul. Czyżykowska 17
tel./fax (058) 531 05 17
<http://www.zsrik.org>
e-mail: zsrik@wp.pl**

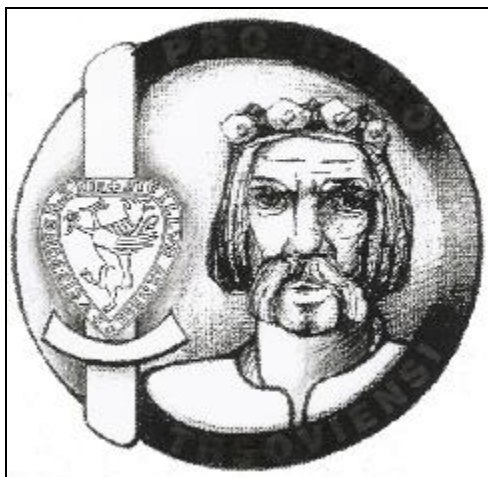
te chnik kelner

Po ukończeniu szkoły absolwenci nabędą umiejętności w zakresie:

- właściwego obsługiwanie gości stosując różne techniki
- projektowania aranżacji sal i pomieszczeń konsumpcyjnych oraz ich wyposażenia
- doradzania i udzielania informacji konsumentowi na temat podawanych potraw i napojów
- sporządzania i wykańczania dań przygotowanych bezpośrednio w Sali konsumpcyjnej
- nakrywania stołów z uwzględnieniem pory dnia i składanego zamówienia
- obsługi wszelkiego rodzaju przyjęć okolicznościowych, imprez gastronomicznych oraz obsługa kelnerska : kongresów, targów, wystaw, bankietów, spotkań, konferencji itp.

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie kelner może być zatrudniony przez różnego rodzaju podmioty gospodarcze prowadzące działalność gastronomiczną, przede wszystkim restauracje, kawiarnie, pensjonaty, domy wczasowe, zakłady gastronomiczne prowadzone przez hotele. Kelner może być zatrudniony również na statkach i promach. Ponadto może prowadzić własną działalność gospodarczą na rzecz zakładów gastronomicznych i indywidualnych zleceniodawców.

Zewnętrzny egzamin zawodowy dla zawodu kelner jest przeprowadzany na terenie szkoły, a uzyskany dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe honorują kraje UE.



**Zespół Szkół
Rzemieślniczych i Kupieckich
im. księcia Sambora II**
83-110 Tczew, ul. Czyżykowska 17
tel./fax (058) 531 05 17
<http://www.zsrik.org>
e-mail: zsrik@wp.pl

Zasadnicza Szkoła Zawodowa

kucharz małej gastronomii

Będąc uczniem ZSZ zajęcia praktyczne odbywasz w wybranym przez siebie zakładzie, gdzie:

- podpisujesz umowę z pracodawcą w celu nauki zawodu na okres 24 miesięcy,
- bezpośrednio zdobywasz potrzebne umiejętności zawodowe,
- uczysz się przygotowywać potrawy i obsługiwać maszyny i urządzenia w zakładach gastronomicznych.

A w szkole:

- uczysz się przedmiotów ogólnokształcących i zawodowych.

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie kucharz małej gastronomii może:

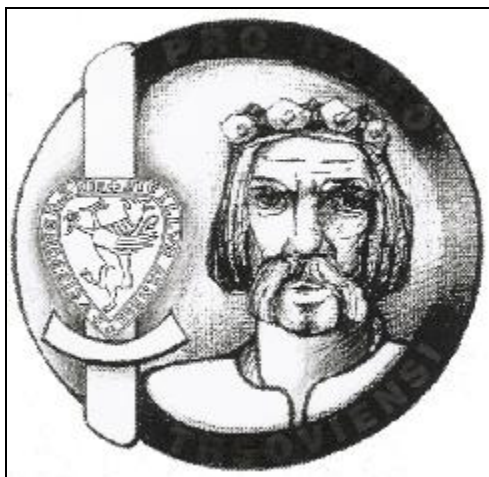
- kontynuować naukę w naszej szkole w dwuletnim ULO
- usamodzielnąć się i rozpocząć pracę zawodową w barach szybkiej obsługi, punktach małej gastronomii, szpitalach, szkołach oraz restauracjach, kawiarniach, hotelowych zakładach gastronomicznych, przedsiębiorstwach zajmujących się produkcją wyrobów i półproduktów spożywczych.

Atut młodocianego pracownika:

- w ciągu dwóch lat zawód,
- wynagrodzenie za pracę w ciągu trwania nauki,
- po ukończeniu szkoły, w bardzo młodym wieku 2-letni staż pracy wliczany do emerytury i urlopu wypoczynkowego.

Egzaminy zewnętrzne w zawodzie kucharz małej gastronomii odbywają się na terenie szkoły.

Dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe honorowany jest w krajach UE.



**Zespół Szkół
Rzemieślniczych i Kmieckich
im. księcia Sambora II
83-110 Tczew, ul. Czyżykowska 17
tel./fax (058) 531 05 17
<http://www.zsrik.org>
e-mail: zsrik@wp.pl**

Zasadnicza Szkoła Zawodowa

cukiernik

Na zajęciach w szkole przez 3 lata uczniowie zdobywają wiedzę z przedmiotów ogólnokształcących, jak też są kształceni w zakresie teoretycznym z przedmiotów zawodowych z trzech bloków tematycznych: technicznym, ekonomicznym i produkcji cukierniczej. Przez cały rok nauki zdobywają doświadczenie w wybranych ciastkarniach i cukierniach rzemieślniczych.

Przedmioty zawodowe:

- technika w produkcji cukierniczej
- technologia produkcji cukierniczej
- przedsiębiorstwo w gospodarce rynkowej

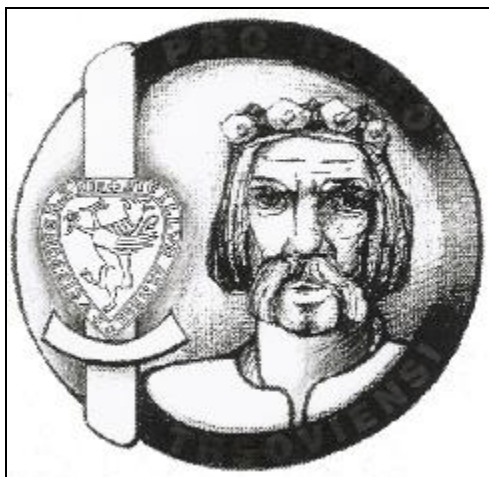
Zajęcia praktyczne odbywają się w ciastkarniach i cukierniach. Uczeń zdobywa i kształci umiejętności związane z produkcją wyrobów cukierniczych. Zajęcia praktyczne trwają 3 lata i kończą się egzaminem zawodowym w Izbie Rzemieślniczej.

Nauka w szkole trwa 3 lata, a po jej zakończeniu uczniowie mogą kształcić się w liceum dla dorosłych, kończącym się egzaminem maturalnym. Uzyskane świadectwo maturalne stwarza możliwość ubiegania się o przyjęcie na wyższe uczelnie.

Po zakończeniu nauki w szkole i odbyciu zajęć praktycznych uczeń będzie umiał:

- prawidłowo przygotować surowce, maszyny i urządzenia do procesu produkcji,
- obsłużyć każde stanowisko w cukierni i ciastkarni,
- posługiwać się schematami technologicznymi i recepturami wyrobów cukierniczych i ciastkarskich,
- odpowiednio przygotować wyroby do sprzedaży.

Posiadając takie umiejętności uczniowie mogą podjąć pracę we wszystkich cukierniach, ciastkarniach lub piekarniach, a także rozpocząć własną działalność produkcyjną. Nauka zawodu młodocianego jest organizowana przez pracodawcę, który zawarł z uczniem umowę o pracę w celu przygotowania zawodowego. Z tego tytułu młodociani pracownicy objęci są przepisami kodeksu pracy, gdzie okres nauki wlicza się im do stażu pracy.



**Zespół Szkół
Rzemieślniczych i Kupieckich
im. księcia Sambora II**
83-110 Tczew, ul. Czyżykowska 17
tel./fax (058) 531 05 17
<http://www.zsrik.org>
e-mail: zsrik@wp.pl

ZASADNICZA SZKOŁA ZAWODOWA

sprzedawca

Zawód sprzedawcy należy do grupy zawodów usługowych.

Absolwenci 2 – letniej szkoły zawodowej przygotowani są głównie do pracy na stanowisku sprzedawcy. Kontynuując naukę mają szansę zdobycia średniego wykształcenia w liceum dla dorosłych, który kończy się egzaminem maturalnym.

Wymagane kwalifikacje psychofizycznego to:

uczciwość, spostrzegawczość, komunikatywność, obowiązkowość, poczucie estetyki, kultura osobista, zrównoważenie emocjonalne, dobra sprawność ruchowa i wytrzymałość fizyczna, umiejętność pracy w zespole.

Zakres nauki obejmuje:

- rodzaje sprzedaży,
- charakterystykę zawodu,
- etapy procesu sprzedaży,
- sztukę argumentacji – techniki prezentacji,
- komunikację z klientem (sprzedażowa).

Będąc uczniem ZSZ zajęcia praktyczne odbywasz w wybranym dla siebie zakładzie/przedsiębiorstwie handlowym, gdzie podpisujesz umowę z pracodawcą na okres 24 miesięcy (umowa o pracę z młodocianym pracownikiem).

Absolwenci szkoły w zawodzie sprzedawca znajdują zatrudnienie w dynamicznie rozwijającym się sektorze handlowym jako sprzedawca i kasjer.