

Zasadnicza Szkoła Zawodowa

Nauka w szkole zasadniczej trwa **dwa** lata – absolwent uzyskuje tytuł pracownika wykwalifikowanego o specjalności:

➤ **kucharz małej gastronomii**

➤ **sprzedawca**

1. Uczniowie w czasie trwania nauki zdobywają wszechstronną wiedzę w zakresie:

- przygotowania potraw i napojów w punktach małej gastronomii stosując odpowiednie narzędzia, maszyny i urządzenia;
- oceniania i dobierania surowców i półproduktów, dokonują ich oceny w oparciu o normy i receptury gastronomiczne,
- sporządzania potraw i napojów, obliczania ich wartości energetycznej,
- wydawania przygotowanych potraw dbając o ich estetyczne wykończenie.
- bhp na terenie zakładu
- higieny produkcji
- dobierania asortymentu sprzedaży
- organizowania zaopatrzenia

2. Zajęcia praktyczne odbywają się w nowocześnie wyposażonych pracowniach, znajdujących się na terenie szkoły.

3. Praktyki zawodowe organizowane są głównie w placówkach handlowych i gastronomicznych na terenie powiatu.

4. Nauka może być kontynuowana w technikach uzupełniających związanych z żywieniem człowieka, gastronomią, lub handlem.

5. Ci, którzy nie zdecydują się na dalszą naukę mogą podjąć pracę w różnego typu placówkach handlowych lub gastronomicznych

Przy rekrutacji do klasy pierwszej będą brane pod uwagę oceny z następujących przedmiotów:

- | | |
|-----------------------|-------------------|
| - <i>Język polski</i> | - <i>Fizyka</i> |
| - <i>Informatyka</i> | - <i>Technika</i> |