



Rok założenia
1925

ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1

TO SZKOŁA MARZEŃ

NASZE ATUTY TO:

- Doświadczenie i tradycja;
- Wykwalifikowana kadra pedagogiczna;
- Przyjazna atmosfera nauki;
- Nowoczesne, dobrze wyposażone pracownie dydaktyczne;
- Współpraca ze szkołami UE;
- Realizacja praktyk zawodowych w renomowanych zakładach w kraju i za granicą;
- Zajęcia umożliwiające przygotowanie do wejścia na rynek pracy;
- Bogate życie kulturalne – spotkania z ciekawymi ludźmi, wyjazdy na spektakle teatralne i kinowe;
- Możliwość zdobycia dodatkowych kwalifikacji rynkowych.

**SZKOŁA POSIADA UMOWĘ
PATRONACKĄ Z HOTELEM
ARŁAMÓW**** UMOŻLIWIAJĄC:**

- praktyki zawodowe,
- płatne staże zawodowe,
- warsztaty, konkursy, wycieczki,
- możliwość zatrudnienia,



Masz zawód?

Wygrałeś!

Specjaliści

od żywienia

poszukiwani!



**4-LETNIE TECHNIKUM
(po gimnazjum)**

**5- LETNIE TECHNIKUM
(po szkole podstawowej)**

**zawód: technik żywienia
i usług gastronomicznych**

Zespół Szkół nr 1
im. Karola Adamieckiego
ul. Sobieskiego 23, 38-500 Sanok
www.zs1sanok.pl zsesanok@post.pl
tel. 13 46 380 10

Na tym kierunku nauczysz się:

- planować racjonalne odżywianie człowieka,
- sporządzać wykwintne potrawy, napoje desery z zastosowaniem nowoczesnych technologii,
- układać diety,
- dekorować i serwować potrawy,
- planować, organizować przyjęcia okolicznościowe,
- aranżować i dekorować wnętrza zakładów gastronomicznych.



Szkoła realizuje specjalizacje z zakresu:

- dietetyki,
- cukiernictwa artystycznego.

Masz możliwość uczestniczenia w kursach zawodowych i uzyskania dodatkowych kwalifikacji:

- barman,
- kelner,
- barista,
- carving,
- kuchnia fusion,
- aranżacja stołów.



Kwalifikacje wyodrębnione w zawodzie to:

- HG T.02. Przygotowanie i wydawanie dań**
- HG T.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**

Zewnętrzny egzamin z kwalifikacji przeprowadzany jest na terenie szkoły, a uzyskany dyplom honorują kraje UE.

Jeśli będziesz chciał uczyć się dalej – droga otwarta, a dysponując wiedzą z zakresu żywienia i usług gastronomicznych będziesz lepiej przygotowany do nauki na pokrewnych kierunkach studiów.

Absolwent może podejmować pracę w różnych podmiotach gospodarczych prowadzących działalność zajmujących się obrotem żywnością, zakładach upowszechniających wiedzę o żywieniu i żywności, organizacjach ochrony konsumenta, obiektach zbiorowego zakwaterowania, prowadzić własną działalność.