



Fundusze Europejskie  
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska  
Europejski Fundusz Społeczny



## NASZE PROJEKTY UNIJNE

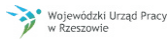
### SKARBY REGIONÓW EUROPY TREASURE REGIONS

Projekt finansowany ze środków UE z programu PO WER  
z ograniczone 4-tygodniowe staże zawodowe  
w renomowanych restauracjach i hotelach  
w Hiszpanii, Włoszech i Bułgarii

**ODKRYJ Z NAMI REGIONY EUROPY PEŁNE NIESAMOWITYCH  
SKARBÓW**



### PROGRAM POPRAWY JAKOŚCI KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO



Nasi uczniowie mogą podnosić swoje umiejętności zawodowe uczestnicząc w stażach i kursach: *Catering dietetyczny, Sommelier, Barman, Barista, Kelner, Nowe trendy kulinarne w Polsce i na świecie, Kuchnia fusion, Warsztaty sushi, Pilot wycieczek, Animator czasu wolnego, Angielski branżowy, Karmel, Czekolada* i wiele innych.



### PODRÓŻE ZE SMAKIEM TASTY TRAVELS



**WYRUSZ Z „GASTRONOMIKIEM” W PODRÓŻ ŻYCIA**

Wszystkie informacje o szkole i naborze oraz potrzebne dokumenty znajdziecie na stronie szkoły:

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

odwiedź nas na:



Rekrutacja do szkoły na stronie:  
[www.rekrutacja.zsgh.pl](http://www.rekrutacja.zsgh.pl)



# Zespół Szkół

## Gastronomiczno-Hotelarskich

### w Iwoniczu-Zdroju

## NASZ WYBÓR

Nowoczesność i tradycja

w kształceniu

zawodowym

**Kontakt:**

ul. Piwarskiego 19, 38-440 Iwonicz-Zdrój

tel. 13 437 54 31



# T E C H N I K U M

## TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

z innowacją

### BARISTA – PROFESJONALNE PARZENIE I PODAWANIE KAWY

Nauczysz się nadzorowania i kontrolowania produkcji artykułów spożywczych, wdrażania nowych technologii, prowadzenia dokumentacji oraz obliczania kosztów produkcji. Zapoznasz się z procesami technologicznymi, zdobędziesz wiedzę i umiejętności w zakresie analizy żywności. Dodatkowo poznasz sztukę parzenia i podawania kawy.

## KELNER

z innowacją

### SOMMELIER – PROFESJONALNY SERWIS WIN

Nauczysz się profesjonalnej obsługi gości, sporządzania potraw i napojów, planowania i organizowania oraz rozliczania imprez gastronomicznych. Dodatkowo możesz zdobyć umiejętności baristy, barmana i sommeliera.



## TECHNIK HOTELARSTWA

z innowacją

### ZARZĄDZANIE SEKRETARIATEM

Poznasz ciekawy zawód hotelarza oraz zasady pracy w biurze podróży. Nauczysz się przyjmowania rezerwacji, promocji i sprzedaży usług hotelarskich, rozliczania kosztów oraz prowadzenia własnej firmy hotelarsko-turystycznej. Dodatkowo poznasz słownictwo zawodowe, także w języku obcym, przygotujesz się również do profesjonalnej obsługi sekretariatu.

## TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

z innowacją

### DIETETYKA I FITNESS

Nauczysz się zasad sporządzania potraw, organizowania imprez, planowania jadłospisów oraz dekorowania stołów. Poznasz zasady żywienia człowieka, dietetyki oraz kuchnie różnych narodów. Zdobędziesz wiedzę ekonomiczną niezbędną do zarządzania firmą. Ponadto zapoznasz się z zasadami zdrowego stylu życia.



## BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

### KUCHARZ

Z INNOWACJĄ

### EKSPEDYCJA I PODAWANIE POTRAW

### I NAPOJÓW

### CUKIERNIK

### PIEKARZ

## SPECJALNY OŚRODEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZY W IWONICZU-ZDROJU

### SZKOŁA PODSTAWOWA SPECJALNA

### BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA SPECJALNA - 3 LATA

### KUCHARZ

### CUKIERNIK

### PIEKARZ

### PRACOWNIK POMOCNICZY OBSŁUGI

### HOTELOWEJ

### SZKOŁA SPECJALNA PRZYSPOSABIAJĄCA DO PRACY

