



ZASADNICZA SZKOŁA ZAWODOWA

Kwalifikacja: Prowadzenie sprzedaży

SPRZEDAWCA

Zdobyć zawód i niezależność – to marzenie wielu młodych ludzi. Jeśli więc zależy Ci na zdobyciu uprawnień zawodowych w krótkim okresie czasu i chcesz pracować w sklepach, hurtowniach bądź innych placówkach handlowo-usługowych, zapraszamy na kierunek – Sprzedawca.

Kwalifikacja: Produkcja wyrobów cukierniczych

CUKIERNIK

Jeśli lubisz piec i dekorować ciasta? A może wolisz tworzyć pyszne desery, kuszące wyglądem i smakiem? – zawód cukiernika w naszej szkole rozwinie Twoje zainteresowania.

Kwalifikacja: Sporządzanie potraw i napojów

KUCHARZ

Jeżeli interesujesz się sztuką przyrządzania potraw, lubisz kuchnię polską i ciekawi Cię kuchnia innych narodów, chciałbyś dekorować i podawać potrawy oraz napoje, a przepisy kulinarne naśladować bądź tworzyć od nowa – wybierz zawód kucharza!

Kwalifikacja: Produkcja wyrobów piekarskich.

PIEKARZ

Jesteś ciekaw tajemnic tworzenia chleba, a zapach świeżego pieczywa kojarzysz z przyjemnością życia – pomyśl o zawodzie piekarza cenionym od pokoleń za przydatność, pracowitość i rzetelność.

DODATKOWE INFORMACJE O SZKOLE



- Posiadamy:
 - Certyfikat „Szkoła Przyjazna Rodzinie”
 - Certyfikat „Śląska Szkoła Jakości”
 - Certyfikat „Szkoła na Dobry Start”
 - Certyfikat „Wiarygodna Szkoła”
- Zostaliśmy nominowani do Godła Liderów Placówek Oświatowych w Polsce w kategorii technikum
- Uzyskujemy wysoką zdawalność egzaminów maturalnych i zawodowych
- Bierzymy udział w Europejskiej Współpracy Szkół ERAZMUS + (praktyki dla młodzieży za granicą: Portugalia, Włochy)
- Uczestniczymy w międzynarodowej wymianie młodzieży
- Organizujemy zagraniczne obozy dla młodzieży w czasie wakacji (Grecja, Włochy, Hiszpania)
- Jesteśmy laureatami konkursów na szczeblu ogólnopolskim i wojewódzkim
- Prowadzimy czynne działania wspierające i metody aktywizujące młodych ludzi na rynku pracy
- Współpracujemy z Fundacją Młodzieżowej Przedsiębiorczości w ramach projektu: „Młodzieżowe mini przedsiębiorstwo – być przedsiębiorczym”
- Promujemy młode talenty poprzez współpracę z instytucjami państwowymi, urzędami, bankami, hotelami, restauracjami
- Współpracujemy z wyższymi uczelniami – klasy patronackie, kursy barmańskie, baristyczne i kelnerskie
- Organizujemy warsztaty kulinarne pod patronatem znanych restauratorów
- Współpracujemy z personalnym doradcą żywieniowym oraz z dietetykami i instruktorami fitness



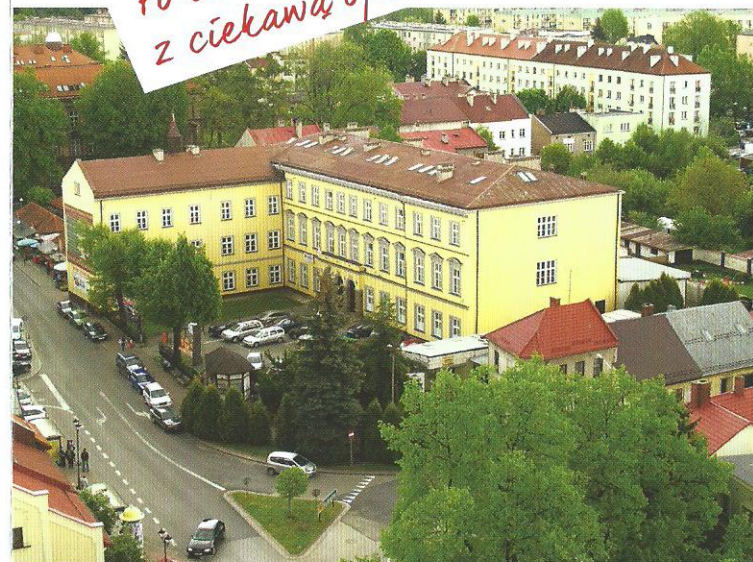
WSZELKIE INFORMACJE NA TEMAT REKRUTACJI dostępne są:

- w sekretariacie szkoły,
- telefonicznie: 33/861-21-96
- w internecie: www.zseg.hg.pl



ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO -GASTRONOMICZNYCH W ŻYWCU

to szkoła z ciekawą ofertą edukacyjną



dotychczas do nas



ZSE-G

Zespół Szkół Ekonomiczno – Gastronomicznych w Żywcu
34-300 Żywiec, ul. Mickiewicza 6 tel. 33-861-21-96

KIERUNKI KSZTAŁCENIA ORAZ KWALIFIKACJE:



TECHNIKUM

www.zseg.hg.pl

Skontaktuj się z nami:

tel. 33/861-21-96 ; e-mail: rekrutacja@zseg.hg.pl
odpowiemy na wszystkie Twoje pytania :-)



Zespół Szkół Ekonomiczno – Gastronomicznych w Żywcu

TECHNIK EKONOMISTA Innowacja: Menedżer przedsiębiorstwa

„Pieniądz rządzi światem”

Jeśli chcesz kontynuować naukę na wiodących uczelniach, podejmować pracę na atrakcyjnych stanowiskach albo założyć własną firmę – wybierz prestiżowy kierunek w naszej szkole – Technik Ekonomista.

Kwalifikacja 1: Planowanie i prowadzenie działalności w organizacji

Kwalifikacja 2: Prowadzenie rachunkowości



TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH Innowacja: Personalny doradca żywieniowy

„Pokaż mi jak się odżywasz, a powiem Ci, kim jesteś”

Jeżeli interesuje Cię prawdziwe gotowanie z pasją, cenisz zdrową żywność i dietetykę, a programy kulinarne przyciągają Twoją uwagę – wybierz ten kierunek, a zdobędziesz niezbędną wiedzę i praktykę.

Kwalifikacja 1: Sporządzanie potraw i napojów

Kwalifikacja 2: Organizacja żywienia i usług gastronomicznych



TECHNIK HANDLOWIEC

„Handel - tylko to się liczy”

Łatwo powiedzieć, ale jak zrealizować i sprostać oczekiwaniom współczesnego rynku? Oto wyzwanie dla wszystkich, którzy chcą sprawdzić się w zawodach specjalisty ds. sprzedaży i marketingu!

Kwalifikacja 1: Prowadzenie sprzedaży

Kwalifikacja 2: Prowadzenie działalności handlowej



TECHNIK LOGISTYK

„Logistyka to przyszłość”

Logistyka to nowoczesny zawód dla ludzi, którzy chcą odkryć świat i poznać własne możliwości. Wybierając ten zawód nauczysz się planowania i organizowania procesów zachodzących w firmie, będziesz biegle władać obcymi językami.

Kwalifikacja 1: Organizacja i monitorowanie przepływu zasobów i informacji w procesach produkcji, dystrybucji i magazynowania

Kwalifikacja 2: Zarządzanie środkami technicznymi podczas realizacji procesów transportowych

Kwalifikacja 3: Organizacja i monitorowanie przepływu zasobów i informacji w jednostkach



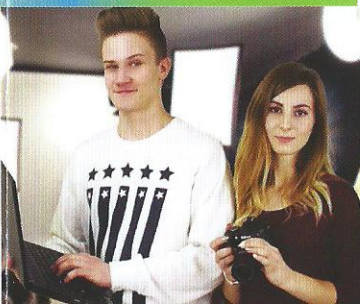
TECHNIK ORGANIZACJI REKLAMY

„Reklama domeną XXI wieku”

Czy jesteś twórczy i chcesz przełamać utarte schematy? Interujesz się fotografowaniem, nagrywaniem filmów i teledysków, a świat mediów robi na Tobie wrażenie niewyczerpanego źródła możliwości? Przyjdź do nas i spełnij swoje oczekiwania na kierunku - Technik Organizacji Reklamy.

Kwalifikacja 1: Sprzedaż produktów i usług reklamowych

Kwalifikacja 2: Organizacja i prowadzenie kampanii reklamowej



INNOWACJE PEDAGOGICZNE

Innowacja Pedagogiczna dla Technika Ekonomisty „Menedżer przedsiębiorstwa”
Innowacja Pedagogiczna dla Technika Żywienia i Usług Gastronomicznych „Personalny doradca żywieniowy”

Zajęcia odbywają w oparciu o nowy program nauczania, który jest innowacją pedagogiczną napisaną specjalnie dla kształcenia na tych kierunkach.