



# ZESPÓŁ SZKÓŁ W CZUDCU

ul. Parkowa 7  
38-120 Czudec

tel. 17 277 10 13  
e-mail: [zs\\_czudec@wp.pl](mailto:zs_czudec@wp.pl)  
[www.zsczudec.pl](http://www.zsczudec.pl)

# OFERTA EDUKACYJNA

## Zespołu Szkół w Czudcu



### **4-LETNIEGO LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCEGO**

Oddział ogólny

Oddział programistyczno-mundurowy

### **5-LETNIEGO TECHNIKUM O KIERUNKACH KSZTAŁCENIA**

Technik hotelarstwa

Technik usług kelnerskich

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Technik budownictwa

Technik robót wykończeniowych w budownictwie

Technik architektury krajobrazu

### **2-LETNIEJ BRANŻOWEJ SZKOŁY II STOPNIA**

Technik budownictwa

Technik hotelarstwa

Technik usług kelnerskich

### **3-LETNIEJ BRANŻOWEJ SZKOŁY I STOPNIA**

Kelner

Kucharz

Cukiernik

Pracownik obsługi hotelowej

Murarz – tynkarz

Monter zabudowy i robót wykończeniowych w budownictwie

Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej\*

Pracownik pomocniczy gastronomii\*

\*wylącznie dla uczniów niepełnosprawnych intelektualnie w stopniu lekkim

### **KLASA WIELOZAWODOWA**

– fryzjer, sprzedawca, piekarz, elektryk, cieśla,  
mechanik pojazdów samochodowych, lakiernik samochodowy,  
operator urządzeń przemysłu ceramicznego, stolarz, ślusarz

# TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH



*Zawód z przyszłością*

## KWALIFIKACJE:

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych jest przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji: oceny jakości surowca przechowywania żywności, przygotowania produktów i stanowiska pracy, obsługi sprzętu gastronomicznego, przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów, wydawania dań, oceniania jakości żywności, planowania żywienia, organizowania żywienia w produkcji gastronomicznej, wykonywania usług gastronomicznych ekspedycji potraw i napojów, prowadzenia badań jakości żywności w laboratoriach.

W całym cyklu kształcenia uczniów realizuje program praktyk zawodowych w wymiarze 8 tygodni (280 godzin) w Centrum Kształcenia Zawodowego przy Zespole Szkół w Czudcu, oraz w restauracjach wolnostojących i przyhotelowych w Polsce i za granicą.

## MIEJSCA PRACY:

restauracje; hotele; pensjonaty; domy wczasowe; bary; kawiarnie; sanatoria;  
instytucje zajmujące się obrotem żywnością; stacje sanitarno-epidemiologiczne; szpitale;  
organizacje ochrony konsumenta;  
instytucje zajmujące się upowszechnianiem wiedzy o żywieniu i żywności  
własna działalność gospodarcza

## BAZA DYDAKTYCZNA:

pracownia gastronomiczna  
pracownia obsługi gości  
Centrum Kształcenia Zawodowego przy Zespole Szkół w Czudcu



**PRAKTYCZNA NAUKA ZAWODU  
W KRAJU I ZA GRANICĄ**

# TECHNIK HOTELARSTWA

## KWALIFIKACJE:

HGT.03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie

HGT.06. Realizacja usług w recepcji

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie technik hotelarstwa jest przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

utrzymywania czystości i porządku w obiekcie hotelarskim,

przygotowywania i podawania śniadań,

organizowania usług dodatkowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie,

rezerwacji usług hotelarskich,

obsługi gości w recepcji.

W całym cyklu kształcenia uczniów realizuje program praktyk zawodowych w wymiarze 8 tygodni (280 godzin) w obiektach hotelarskich na terenie całego kraju.

## MIEJSCA PRACY:

hotele i pensjonaty; restauracje; ośrodki wypoczynkowe; zakłady uzdrowiskowe;

agroturystyka; biura i agencje turystyczne;

ośrodki informacji turystycznej;

branżowe organizacje, fundacje i stowarzyszenia;

organy administracji odpowiedzialnej za promocję turystyki;

własna działalność gospodarcza.

## BAZA DYDAKTYCZNA:

pracownia hotelarska

pracownia gastronomiczna

pracownia obsługi gości

Centrum Kształcenia Zawodowego przy Zespole Szkół w Czudcu



## Zawód z perspektywami



# TECHNIK USŁUG KELNERSKICH

## KWALIFIKACJE:

HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich

HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych

Absolwent Szkoły kształcącej w zawodzie technik usług kelnerskich jest przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji:

sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego,

rozliczania usług kelnerskich,

wykonywania czynności związanych z przyjmowaniem gości,

planowania i organizowania dodatkowych usług gastronomicznych,

planowania i nadzorowania pracy kelnera,

rozliczania usług gastronomicznych.

W całym cyklu kształcenia uczeń realizuje program praktyk zawodowych w wymiarze 8 tygodni (280 godzin) w restauracjach wolnostojących i przyhotelowych, w tym w dziale sprzedaży i marketingu.

## MIEJSCA PRACY:

restauracje; hotele; pensjonaty;

kawiarnie; puby; dyskoteki;

promy;

firmy cateringowe;

instytucje związane z gastronomią.

## BAZA DYDAKTYCZNA:

pracownia gastronomiczna

pracownia obsługi gości

Centrum Kształcenia Zawodowego przy Zespole Szkół w Czudcu



## Ciekawy zawód



# TECHNIK BUDOWNICTWA

## KWALIFIKACJE:

BUD.12. Wykonywanie robót murarskich i tynkarskich.

BUD.14. Organizacja i kontrola robót budowlanych oraz sporządzanie kosztorysów.



## CZYM ZAJMUJE SIĘ TECHNIK BUDOWNICTWA?

Bierze udział w projektowaniu obiektów budowlanych.

Współuczestniczy w kierowaniu, organizowaniu i nadzorowaniu robót budowlanych.

Sporządza kosztorysy robót budowlanych oraz przygotowuje dokumentację przetargową.

## JAK MOŻNA ZOSTAĆ TECHNIKIEM BUDOWNICTWA?

Jest tylko jedna możliwość: technikum kształcące w zawodzie technik budownictwa.

## CZEGO UCZYMY PRZYSZŁEGO TECHNIKA BUDOWNICTWA?

Wykonywać, organizować i nadzorować roboty związane z zagospodarowaniem terenu, roboty stanu surowego, roboty wykończeniowe. Wykonywać kosztorysy robót budowlanych.

Sporządzać dokumentację przetargową. Posługiwać się dokumentacją techniczną.

Wykonywać rysunki i obliczenia z wykorzystaniem narzędzi informatycznych.

Organizować i kontrolować roboty związane z utrzymaniem obiektów budowlanych w pełnej sprawności technicznej.

Wykonywać i koordynować roboty związane z rozbiórką obiektów budowlanych. Prowadzić własną działalność gospodarczą.

## GDZIE MOŻNA ZNALEŹĆ PRACĘ?

w licznych firmach budowlanych, w organach administracji państwowej i samorządowej, w firmach wytwarzających materiały i elementy budowlane, prowadząc własną działalność, w firmach zajmujących się zarządzaniem nieruchomościami, w laboratoriach badających jakość materiałów budowlanych.

## Poszukiwany zawód





## Nauka w Branżowej Szkole I Stopnia trwa 3 lata.

Celem kształcenia zawodowego jest przygotowanie uczących się do życia w warunkach współczesnego świata, wykonywania pracy zawodowej i aktywnego funkcjonowania na zmieniającym się rynku pracy.

**W zawodach kelner, kucharz, cukiernik, pracownik obsługi hotelowej, murarz – tynkarz, monter zabudowy i robót wykończeniowych w budownictwie kształcenie ogólne i zawodowe teoretyczne odbywa się w szkole.**

Kształcenie zawodowe praktyczne tzw. praktyczna nauka zawodu odbywa się w Centrum Kształcenia Zawodowego.

**W kasach wielozawodowych** kształcenie ogólne odbywa się w szkole natomiast kształcenia zawodowe teoretyczne na kwalifikacyjnych kursach wyjazdowych. **Warunkiem przyjęcia kandydata do szkoły jest znalezienie miejsca praktycznej nauki w danym zawodzie (pracodawcy).** Uczeń uczący się u pracodawcy posiada status młodocianego pracownika co oznacza, że pobiera wynagrodzenie ale też nieobecności w szkole usprawiedliwia zwolnieniami L4.

W każdym zawodzie została wyodrębniona 1 kwalifikacja stanowiąca wyodrębniony zestaw oczekiwanych efektów kształcenia: wiedzy, umiejętności zawodowych oraz kompetencji personalnych i społecznych, pozwalających na samodzielne wykonywanie zadań zawodowych, która będzie potwierdzana w ramach egzaminów zewnętrznych.

Po ukończeniu branżowej szkoły I stopnia i zdaniu egzaminu zawodowego absolwent uzyska dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe, a także otrzyma wykształcenie branżowe. W celu uzyskania tytułu technika w zawodach wpisanych do klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego, absolwenci branżowej szkoły I stopnia będą mogli kontynuować naukę w dwuletniej branżowej szkole II stopnia.

Będą to zawody kształcone na poziomie technika, które posiadają kwalifikację wspólną z zawodem nauczonym w branżowej szkole I stopnia. Ponadto absolwent branżowej szkoły II stopnia uzyska wykształcenie średnie branżowe i będzie mógł przystąpić do matury.

Absolwenci branżowej szkoły I stopnia kształcący się w zawodach, którzy nie zdecydują się na naukę w branżowej szkole II stopnia, będą mogli podjąć pracę lub wybrać liceum ogólnokształcące dla dorosłych oraz zdecydować się na kwalifikacyjne kursy zawodowe.

\*dla osób z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim szkoła proponuje naukę w zawodach pomocniczych

- Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej\* i Pracownik pomocniczy gastronomii\*



**CENTRUM KSZTAŁCENIA  
ZAWODOWEGO**

**przy  
Zespole Szkół  
w Czudcu**



**GASTRONOMIA  
NOCLEGI**

**POLECAMY  
DANIE DNIA  
(PONIEDZIAŁEK – PIĄTEK )**

**ORAZ  
ORGANIZACJĘ IMPREZ  
OKOLICZNOŚCIOWYCH**

**CHRYCINY  
KOMUNIE  
URODZINY  
KONFERENCJE**

**Czudec, ul. Starowiejska2  
tel. +48 500 488 938  
ckpczudec@wp.pl**