

KELNER

Wpisany przez Administrator
sobota, 07 kwietnia 2012 06:17

KELNER

KWALIFIKACJE DLA ZAWODU

K 1 – wykonywanie usług kelnerskich

K 2 – organizacja usług gastronomicznych

PROGRAM ROZSZERZONY – biologia, język angielski

EDUKACJA PRZEDMIOTOWA – Profil umożliwi zdobycie wiedzy ogólnej oraz kształcenie zawodowe, pozwalające na wykonywanie wybranego zawodu i aktywne funkcjonowanie na zmieniającym się rynku pracy. Absolwent zostanie przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

* przygotowywanie sal konsumpcyjnych do obsługi gości,

* wykonywanie czynności związanych z obsługą gości,

* rozliczanie usług kelnerskich.

Nauka przedmiotów zawodowych odbywać się będzie w nowoczesnej pracowni

gastronomicznej, wyposażonej m.in. w stanowisko barowe i wózek kelnerski. Zawodowe kształcenie praktyczne zapewniamy na terenie szkoły. Miesięczne praktyki zawodowe uczniowie realizują w renomowanych zakładach gastronomicznych w regionie, w ośrodkach nadmorskich (np. Gdańsk) i górskich (np. Solina, Czarna).

W tym typie szkoły nauczane będą dwa języki obce: język angielski oraz język niemiecki lub język francuski (od podstaw) - **do wyboru** – język wiodący w wymiarze 3 godz., a drugi język w wymiarze 2 godz. tygodniowo.

W związku z realizacją przez szkołę od 1 września 2012 r. unijnego projektu z działania 9.2 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, uczniowie będą mieli **możliwość odbycia miesięcznych STAŻY, za które otrzymają wynagrodzenie**

. Zakłady pracy zostaną wskazane w trakcie trwania roku szkolnego (m.in. Ośrodek Wypoczynkowy w Jastrzębiej Górze, Arłamowie).

Każdy uczeń będzie mógł korzystać

również z

darmowych podręczników

do nauczania wybranych przedmiotów zawodowych i języka obcego. Zapewniamy ukończenie bezpłatnego kursu prawa jazdy kat. B z opłaconym egzaminem, kursu cateringu, kursu barmana i kursu kasy fiskalnej.

DODATKOWO - Naszym uczniom proponujemy zniżki na kurs prawa jazdy, bezpłatne korzystanie z Internetu, różnorodne kola zainteresowań, zajęcia sportowe, możliwość uczestnictwa w płatnych kursach **(np. carvingu, florystycznym, somelierskim)**, a także stypendia naukowe – za wysokie wyniki w nauce i stypendia socjalne - pomoc materialna dla uczniów z rodzin o niskich dochodach. Prowadzimy bezpłatny cykl zajęć wspierających rzetelne przygotowanie do egzaminów zewnętrznych: maturalnego i potwierdzającego kwalifikacje zawodowe.

TWOJA PRZYSZŁOŚĆ – Absolwenci tego kierunku będą przygotowani do podjęcia pracy zawodowej w branży gastronomicznej i usługowej, samodzielnego prowadzenia własnej działalności usługowej, a także dalszego kształcenia na kierunkach związanych z technologią żywienia itp.

