

ZSG nr 2 Kraków

Propozycja dla absolwentów szkół podstawowych,
sprawdź kierunki kształcenia w Naszej Szkole!

Technik żywienia i usług gastronomicznych ze specjalnością **DIETETYKA**

Zdobądź wiedzę i umiejętności kucharskie. Ponadto opanuj umiejętności dietetyka - planuj i oceniaj jadłospisy, obliczaj wartości odżywcze i energetyczne posiłków, układaj menu codzienne i okolicznościowe, a to wszystko z wykorzystaniem nowoczesnych programów komputerowych.

Zdobądź wiedzę z zakresu:

- oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania;
- sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- planowania i oceny żywienia;
- organizowania produkcji gastronomicznej;
- planowania i realizacji usług gastronomicznych.

Uczeń w ramach specjalności:

- pozna elementy dietetyki,
- planowanie diety i pomoc w jej stosowaniu,
- koordynowanie programu żywieniowego,
- dobór odpowiednich składników w określonych dietach,
- nauczy się zasad cateringu dietetycznego,
- pozna reguły zdrowego stylu życia.

Technik usług kelnerskich ze specjalnością **BARMAN**

Zdobądź wiedzę i umiejętności kelnerskie. Naucz się fachowej i kompleksowej obsługi wszelkich przyjęć okolicznościowych. Dodatkowo opanuj umiejętności barmańskie!

Zdobądź wiedzę z zakresu:

- przygotowywania sal konsumpcyjnych do obsługi gości;
- wykonywania czynności związanych z obsługą gości;
- rozliczania usług kelnerskich
- organizacja usług gastronomicznych

Uczeń w ramach specjalności:

- pozna przyrządy barmańskie,
- pozna teorię na temat alkoholi,
- opanuje niezbędne techniki barmańską,
- nauczy się przygotować koktaile, oraz dobierać składniki przy tworzeniu nowych koktaili,

Technik żywienia i usług gastronomicznych ze specjalnością **DIETETYKA**

Opanuj tajniki sztuki kulinarnej, planuj i oceniaj żywność pod względem jakościowym, poznaj zagadnienia związane z organizacją produkcji i naucz się sprawnie zarządzać i komunikować z zespołem. Wszystko po to by być gotowym do prowadzenia działalności gastronomicznej.

Zdobądź wiedzę z zakresu:

- wykonywania dekoracji wyrobów cukierniczych
- obsługa maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych
- magazynowania surowców i wyrobów cukierniczych
- sporządzania półproduktów i wyrobów cukierniczych
- wytwarzania produktów spożywczych
- organizowania i nadzorowanie przebiegu procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym
- oceny jakości surowca
- przechowywania żywności
- oceniania jakości żywności
- planowania żywienia z uwzględnieniem alternatywnego sposobu żywienia
- organizowania żywienia w produkcji gastronomicznej
- wykonywania usług gastronomicznych
- ekspedycji potraw i napojów
- prowadzenia badań jakości żywności w laboratoriach
- zarządzania zespołem w gastronomii

KUCHARZ z elementami kuchni świata

Poznaj tajniki przygotowania, modyfikowania i dekorowania potraw. Opanuj fachową wiedzę i mistrzowskie umiejętności, które pozwolą Ci stać się szefem kuchni.

Zdobądź wiedzę z zakresu:

- oceny jakości surowca
- przechowywania żywności
- przygotowania produktów i stanowiska pracy
- obsługi sprzętu gastronomicznego
- przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów

KELNER z elementami serwisu specjalnego

Poznaj zaawansowaną wiedzę z zakresu kelnerstwa.
Opanuj także umiejętności baristyczne i sommelierskie (doradca w zakresie win).

Zdobądź wiedzę z zakresu:

- sporządzania potraw i napojów w części handlowousługowej zakładu gastronomicznego
- przygotowywania sal konsumpcyjnych do obsługi gości
- wykonywania czynności związanych z obsługą gości
- planowania i organizowania obsługi przyjęć okolicznościowych
- sporządzania dokumentacji usług gastronomicznych
- rozliczania usług kelnerskich i kosztów usług gastronomicznych
- wykonywania czynności baristycznych

Uczeń w ramach specjalności:

- poznaje rodzaje i charakterystykę win oraz regionów winiarskich
- uczy się dobierać wina do potraw
- przygotowuje się do profesjonalnego serwisu win

CUKIERNIK z elementami nowoczesnych technik dekorowania

Zostań cukiernikiem światowej sławy! Poznaj niezbędną wiedzę oraz opanuj umiejętności w zakresie przygotowania oraz dekoracji słodkich ciast, ciastek, tortów, deserów, cukierków, lodów i wiele wiele innych.

Zdobądź wiedzę z zakresu:

- obsługiwania maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych;
- sporządzania półproduktów cukierniczych;
- sporządzania gotowych wyrobów cukierniczych;
- dekorowania wyrobów cukierniczych.
- grup produktów cukierniczych oraz oceniania ich wartości kalorycznej

Uczeń w ramach specjalności:

- poznaje zasady prowadzenia dokumentacji produkcji;
- uczy się kalkulować ceny wyrobów gotowych cukierniczych i ciastkarskich;
- potrafi rozliczać zużycie surowców;
- wie jak przechowywać surowce, półprodukty i wyroby cukiernicze.

Dlaczego warto wybrać ZSG nr 2

- Nasza Szkoła plasuje się na 8 miejscu listy edukacyjnej wartości dodanej, sporządzonej przez MEN wśród 27 krakowskich techników. EWD Technikum Gastronomicznego nr 11 wynosi +3 z przedmiotów humanistycznych oraz +1,7 z przedmiotów ścisłych, co razem daje nam +4,7.
- Nasza Szkoła znajduje się w czołówce **najlepszych techników w Krakowie**. Technikum Gastronomiczne nr 11 zajęło III miejsce w rankingu szkół średnich portalu waszaedukacja.pl.
- Jako jedyna szkoła gastronomiczna w Europie mamy własny produkt - ciasteczka Wyśmienite wpisane 29.10.2008 r. na Listę Produktów Tradycyjnych.
- Kształcimy w rzeczywistych warunkach w szkolnej restauracji „Pokusa”, gdzie uczniowie gotują dla konsumentów indywidualnych i wycieczek, organizują przyjęcia okolicznościowe, pokazy i warsztaty kulinarne, uczestniczą w prestiżowych konkursach.
- Fundacja Edukacyjna „Perspektywy” potwierdza, że Technikum Gastronomiczne nr 11 w ZSG nr 2w Krakowie jest na 105 pozycji rankingowej wśród 500 najlepszych techników w Polsce, sklasyfikowanych w Rankingu Szkół. Przysługuje nam **tytuł „Srebrnej Szkoły 2020”**. Analizowanych było 1728 techników. Zgodnie z postanowieniem Kapituły, technika zostały ocenione za pomocą czterech kryteriów. Są to: sukcesy szkoły w olimpiadach, wyniki matury z przedmiotów obowiązkowych, wyniki matury z przedmiotów dodatkowych oraz wyniki egzaminu zawodowego. Efektem pracy nauczycieli i uczniów Naszego Technikumsą bardzo dobre wyniki z egzaminów maturalnych: 98 % - język polski, 77 % - matematyka, 98 % - język angielski. Możemy również pochwalić się znakomitymi wynikami egzaminów zawodowych. Ich zdawalność wynosi niemal 100 %.
- **Nasz sukces** zawdzięczamy dobrej atmosferze w Szkole, fachowej kadrze i przede wszystkim uczniom, którzy zdają sobie sprawę, że **wybór Naszej Szkoły to strzał w 10!**



Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego



MAŁOPOLSKA
PROJEKTY UNIJNE



Kontakt



12 656 04 04



zsgnr2krakow.pl



zsgnr2@poczta.onet.pl



ul. Zamoyskiego 6
30-523 Kraków

Odwiedź nas na Facebooku!



ZSG nr 2 w Krakowie