

# BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

## Pracownik Pomocniczy Obsługi Hotelowej



Kształcenie w tym zawodzie odbywa się wyłącznie dla osób niepełnosprawnych intelektualnie w stopniu lekkim. Absolwent tego kierunku nabywa umiejętności z zakresu:

1. wykonywania prac związanych z przygotowaniem jednostki mieszkalnej do przyjęcia gości;
2. wykonywania prac pomocniczych w części gastronomicznej obiektu świadczącego usługi hotelarskie;
3. wykonywania prac pomocniczych związanych z obsługą gości;
4. wykonywania prac porządkowych na terenie obiektu świadczącego usługi hotelarskie;
5. wykonywania prac pomocniczych związanych z utrzymaniem w należytym stanie terenów zieleni i urządzeń rekreacyjnych znajdujących się w otoczeniu obiektu.

- praktyki zawodowe realizuje w dobrze wyposażonych pracowniach szkolnych oraz \*\*\*\* hotelu Interferie Medical Spa
- po zakończeniu kształcenia nasz absolwent może podjąć pracę w różnego rodzaju obiektach hotelowych (hotele, pensjonaty, motele, domy wycieczkowe, kempingi), firmach sprzątających, restauracjach, barach.

### Okres nauki trwa 3 lata.

Tylko nasza szkoła zapewnia w pełni zindywidualizowaną organizację procesu kształcenia w warunkach odpowiednich do potrzeb i możliwości psychofizycznych każdego ucznia.

### Uczniu Pamiętaj! - u nas możesz:

- uczyć się w małej licznej klasie!
- czuć się bezpiecznie i komfortowo!
- liczyć na to, że nauczyciel zrozumie Twoje problemy i potrzeby!
- uczyć się i rozwijać umiejętności we własnym tempie!
- nawiązywać kontakty z innymi bez presji otoczenia!
- rozwijać swoje pasje i zainteresowania!

### Ważne!!!

- Nabór uczniów do naszych szkół odbywa się cały rok.
- Kandydatów do naszych szkół nie obowiązuje elektroniczny system rekrutacji.
- Rodzaj dokumentów i szczegóły dotyczące rekrutacji - do pobrania na naszej stronie w zakładce „Rekrutacja”.

## Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy im. Marii Konopnickiej w Świnoujściu

- Na żadnym dokumencie szkolnym, w tym na legitymacji szkolnej, świadectwie ucznia, a także tablicach urzędowych szkoły nie ma zapisu „szkoła specjalna”.
- Egzaminy zawodowe praktyczne odbywają się na terenie naszej szkoły w Ośrodku Egzaminacyjnym.

### Serdecznie zapraszamy!

Sylwia Kruk

### Kucharz

Jeśli lubisz gotować i tworzyć nowe kulinarne dzieła w kuchni – ten zawód jest dla Ciebie!

Kucharz to osoba, której zadaniem jest profesjonalne przyrządzanie potraw, czyli różnego rodzaju dań, przekąsek, ciast i deserów, to artysta w kuchni, który potrafi zrobić dzieło kulinarne. Kucharz sprawdza się w roli szefa kuchni, kieruje zespołem ludzi tak aby potrawy były odpowiedniej jakości.

Nauka trwa trzy lata, po których zdasz egzamin zawodowy, który odbywa się na terenie naszej placówki i uzyskasz certyfikat zawodowy potwierdzający Twoje umiejętności, zdobywasz kwalifikację oraz takie umiejętności jak:

- ocenianie jakości produktów,
- sposób przechowywania żywności,
- sporządzania menu
- metody obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy,
- obsługi sprzętu gastronomicznego,
- przygotowywania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów,
- nadzorowanie zespołem ludzi
- wydawania dań.

Jako absolwent szkoły możesz pracować w hotelach, restauracjach, kawiarniach, barach, jadłodajniach, stołówkach, domach wypoczynkowych, sanatoriach.

W wyniku zdobytego doświadczenia możesz awansować na stanowisko szefa kuchni.

Po skończeniu szkoły możesz podjąć pracę lub rozpocząć naukę w Branżowej Szkole drugiego stopnia, uzyskać tytuł technika żywienia i usług gastronomicznych i zdać maturę.