ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH NR 1 W KRAKOWIE

IM. MJR. H. SUCHARSKIEGO
zSG
NR 1 W KRAKOWIE

Kraków

os. Złotej Jesieni 16

31-828 Kraków

tel. 12 644 63 30

Email: zsgastr1@poczta.onet.pl

www.zsg1.pl

Dyrektor: mgr Małgorzata Matysik

Wicedyrektor: mgr inż. Dorota Romańska

Wicedyrektor: mgr Małgorzata Mochel

Kierownik szkolenia praktycznego: mgr inż. Tomasz Dera

LOKALIZACJA

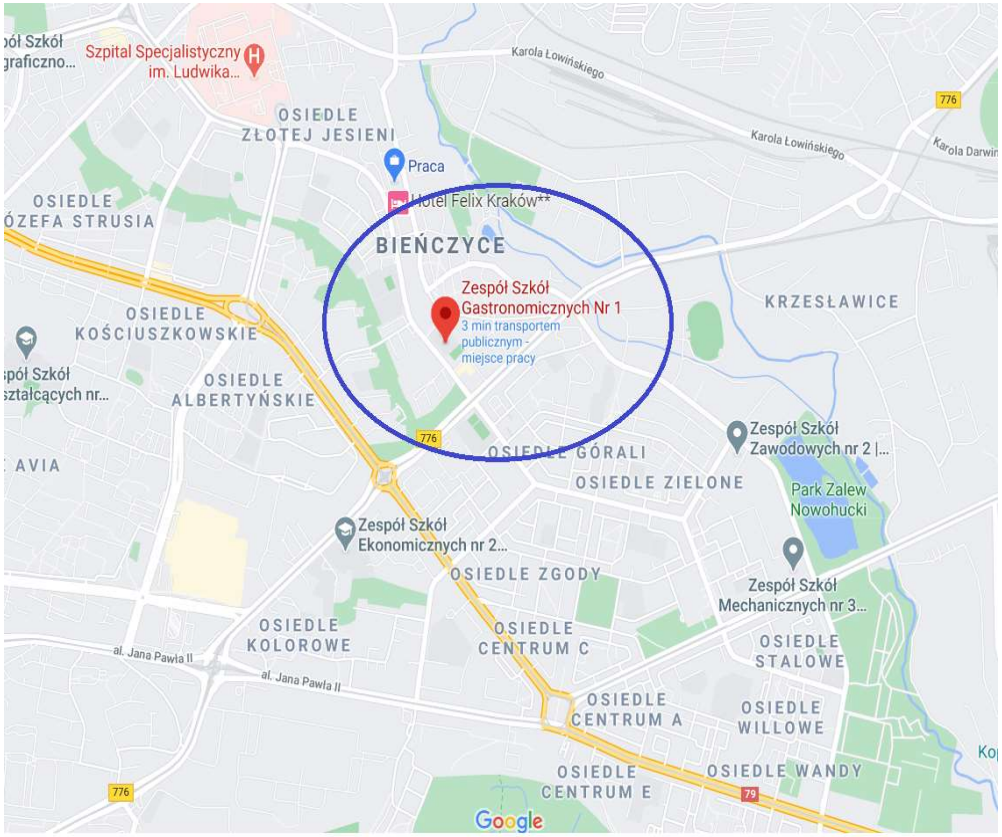
Przystanek: **ARKA**

autobus: **123, 139, 163, 193, 501**

Przystanek: **TEATR LUDOWY**

tramwaj: **1, 5**

autobus: **110, 122, 160, 193, 202, 212, 222, 232, 262, 422**



KIERUNKI KSZTAŁCENIA: TECHNIKUM

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH	• specjalność: kuchnia azjatycka/manager gastronomii
TECHNIK HOTELARSTWA	• specjalność: organizacja spotkań biznesowych i konferencji
TECHNIK ORGANIZACJI TURYSTYKI	• specjalność: pilotaż wycieczek
TECHNIK USŁUG KELNERSKICH	• specjalność: sommelier

KIERUNKI KSZTAŁCENIA: BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

KUCHARZ

- specjalność: catering dietetyczny

CUKIERNIK

- specjalność: cukiernictwo restauracyjne

KELNER

- specjalność: barman

KIERUNKI KSZTAŁCENIA: KWALIFIKACYJNE KURSY ZAWODOWE

HGT.01 WYKONYWANIE USŁUG KELNERSKICH

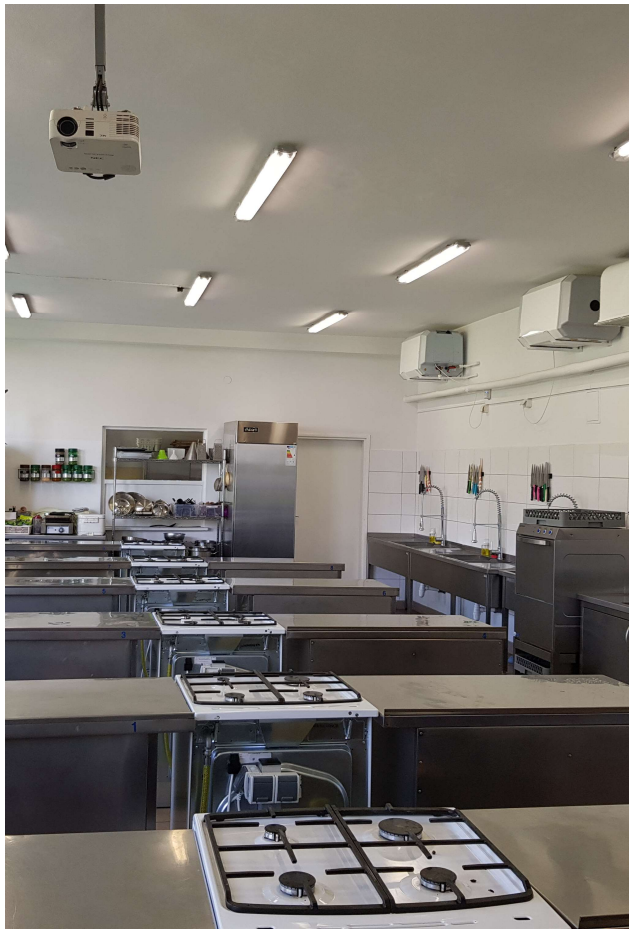
- zawód: kelner

HGT.02 PRZYGOTOWYWANIE I WYDAWANIE DAŃ

- zawód: kucharz

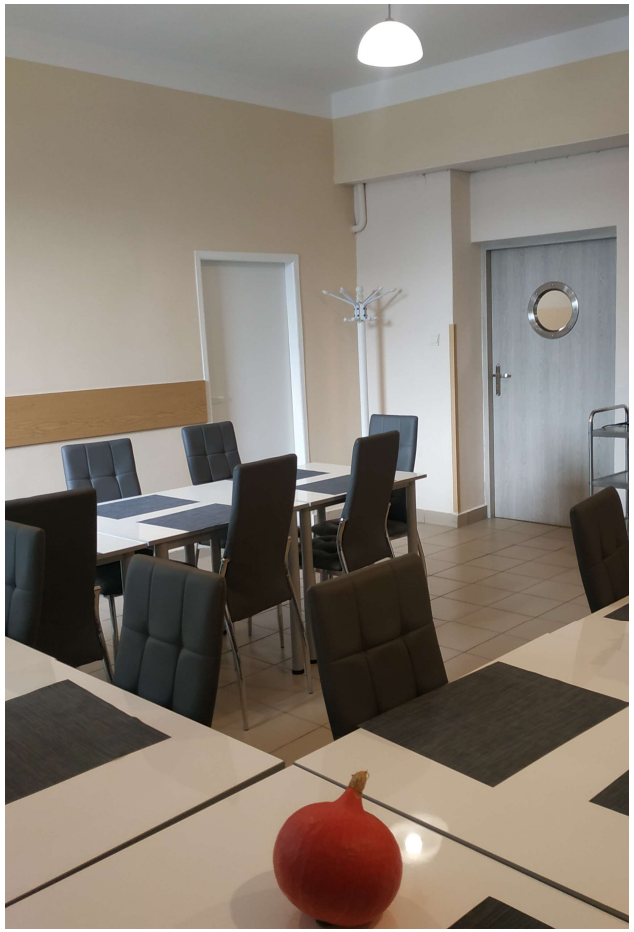
SPC.01 PRODUKCJA WYROBÓW CUKIERNICZYCH

- zawód: cukiernik



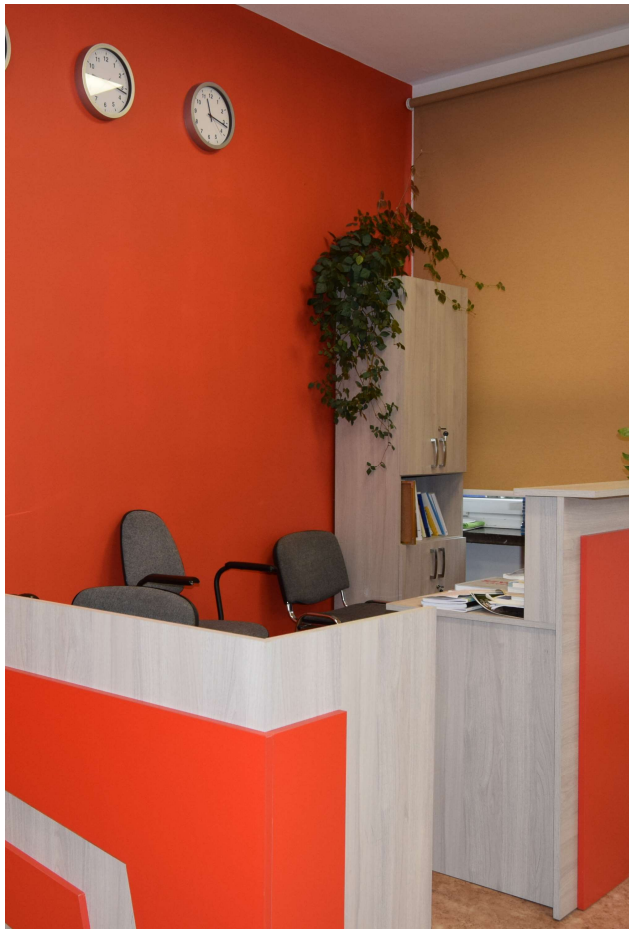
PRACOWNIE ZAWODOWE

Pracownia gastronomiczna



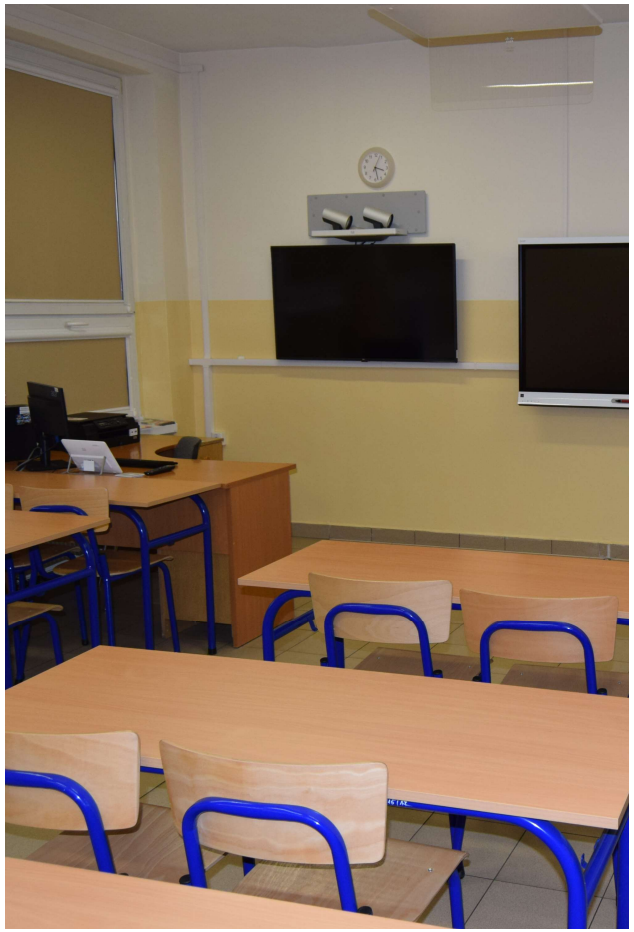
PRACOWNIE ZAWODOWE

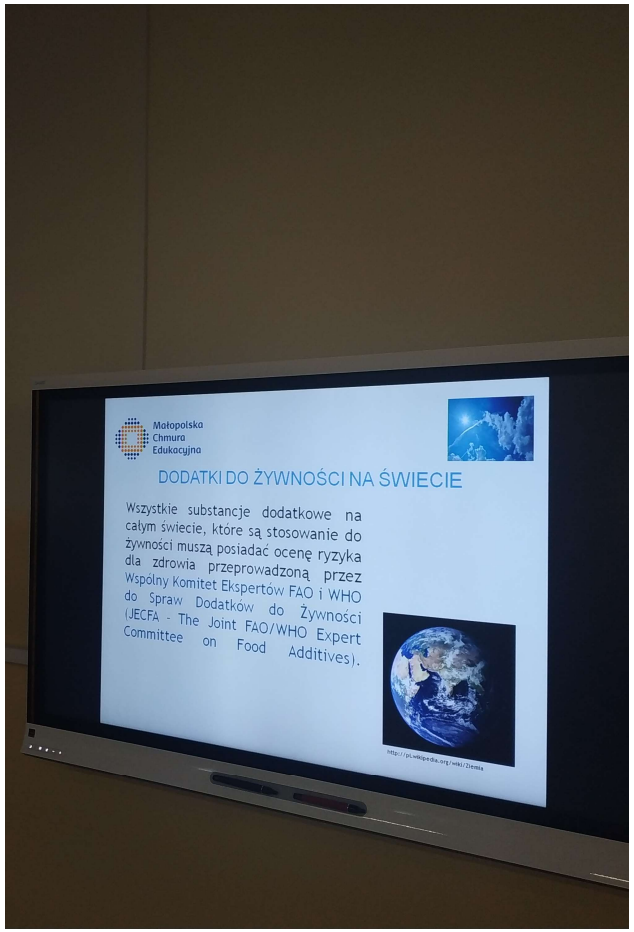
Pracownia obsługi konsumenta



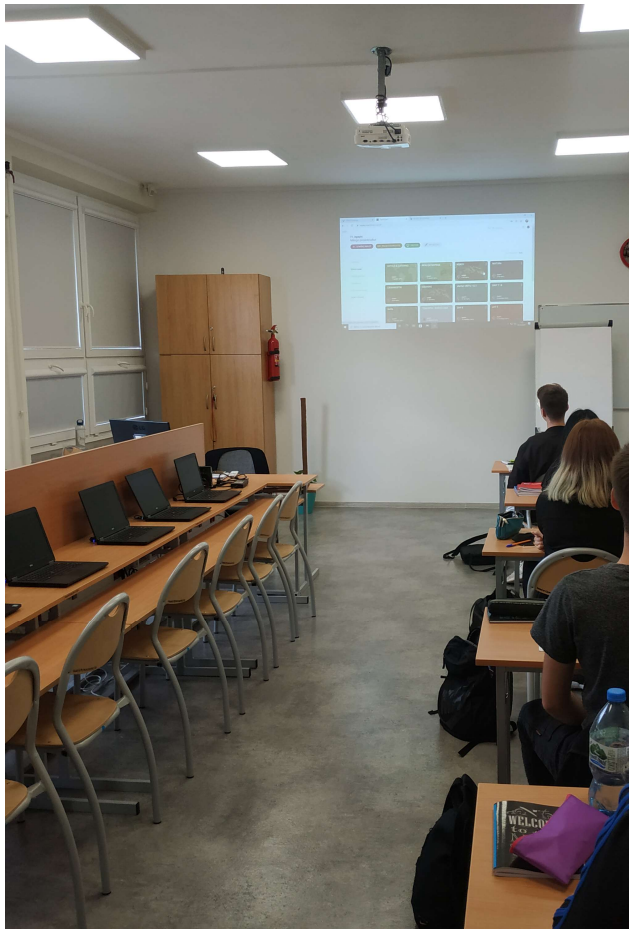
PRACOWNIE ZAWODOWE

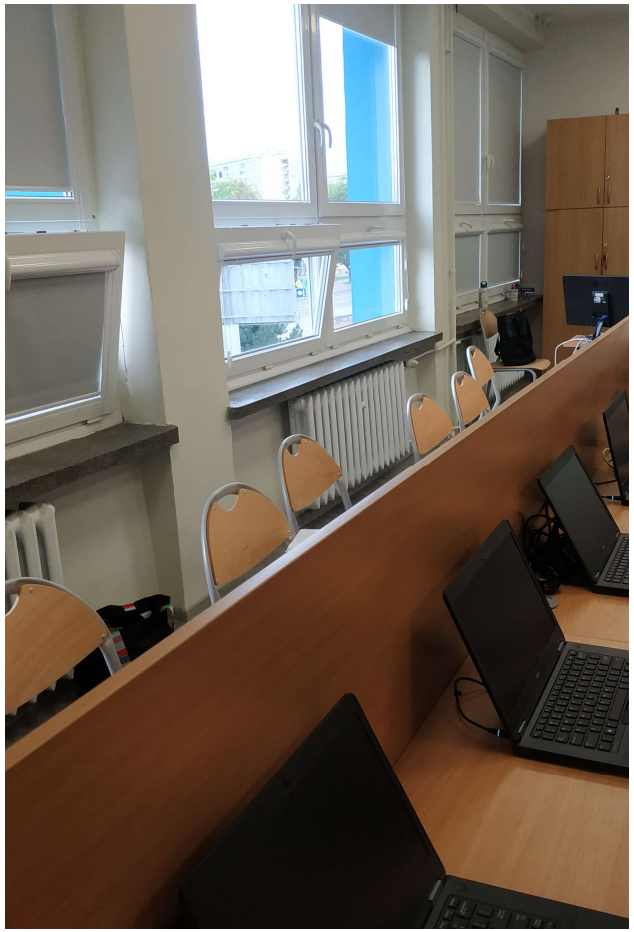
Pracownia hotelarska

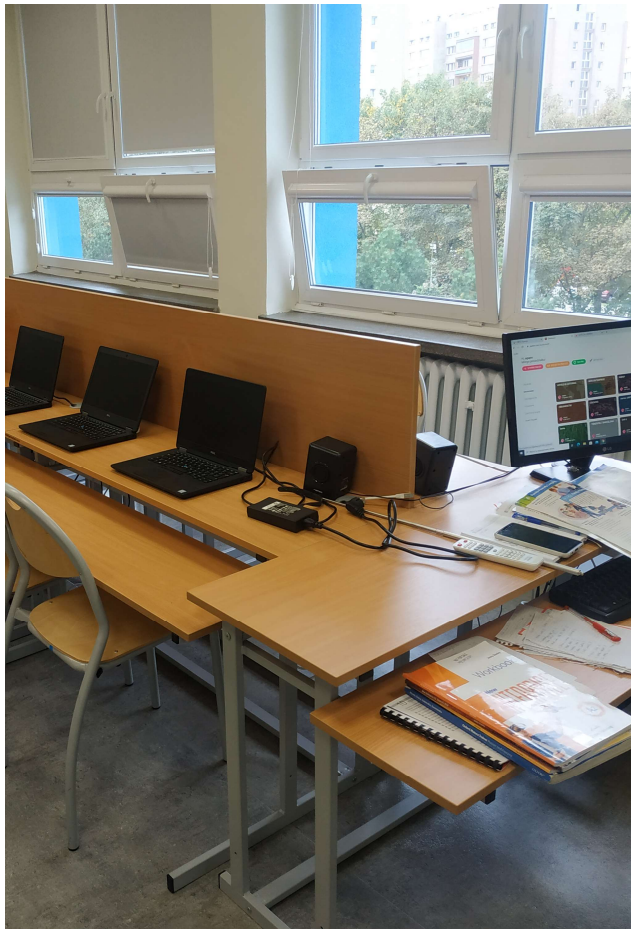




PRACOWNIA MULTIMEDIALNA







PRACOWNIA JĘZYKOWO-INFORMATYCZNA

ZAPLECZE SPORTOWE

Siłownia
Boisko sportowe ORLIK

WSPÓŁPRACA MIĘDZYNARODOWA

WSPÓŁPRACA MIĘDZYNARODOWA

PROJEKTY REALIZOWANE W SZKOLE

- Hiszpańskie smaki – zagraniczne staże zawodowe dla uczniów ZSG1 w Krakowie - **program POWER;**
- **Centrum Kompetencji Zawodowych** w branży turystyczno – gastronomicznej w Gminie Miejskiej Kraków;
- **Małopolska Chmura Edukacyjna –** zajęcia on-line dla uczniów w obszarach żywność, język angielski zawodowy, przedsiębiorczość oraz język angielski.
- Interdyscyplinarny wymiar kształcenia zawodowego gwarancją sukcesu w ZSG1- **ERASMUSPLUS** dla kadry;
- Doskonalenie kompetencji kluczowych przez nauczycieli drogą do uczniowskiego sukcesu - **ERASMUSPLUS** dla kadry;

Fundusze Europejskie Program Regionalny

Erasmus+

Małopolska Chmura Edukacyjna

Unia Europejska Europejski Fundusz Społeczny

UCZNIOWIE NA STAŻACH W EUROPIE

UCZNIOWIE NA WYMIANACH ZAGRANICZNYCH

DELEGACJE ZAGRANICZNE

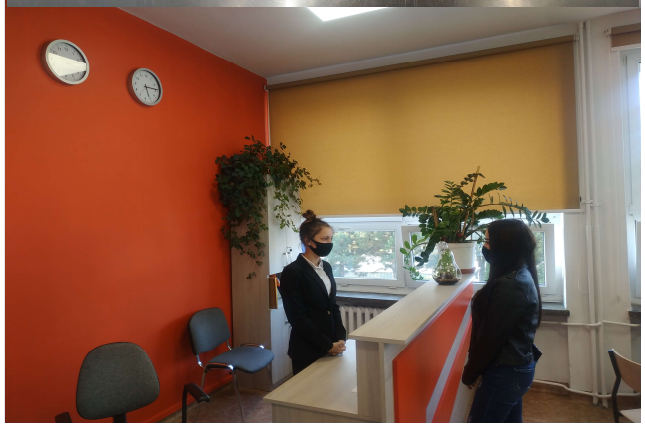
PROJEKTY - SZKOŁA JAKO PARTNER

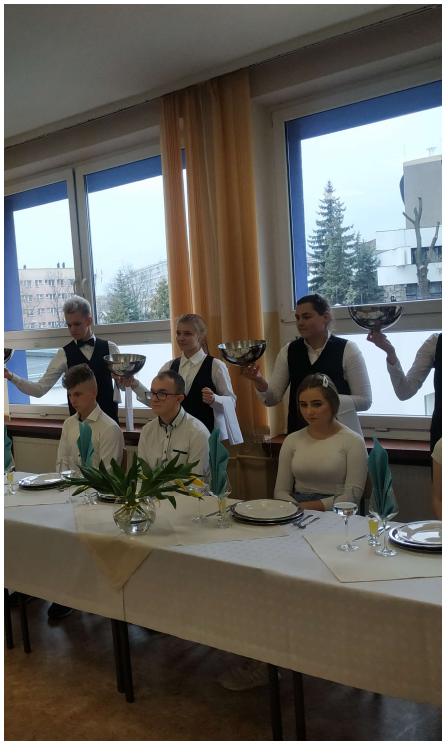
- **„Praktyczna szkoła zawodu”**

Praktyczna Szkoła Zawodu

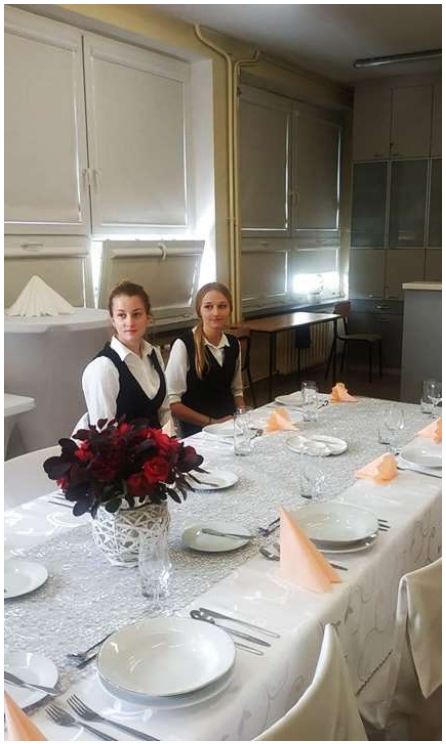
- **„Gotuj po hiszpańsku II"**

GOTUJ PO HISZPAŃSKU

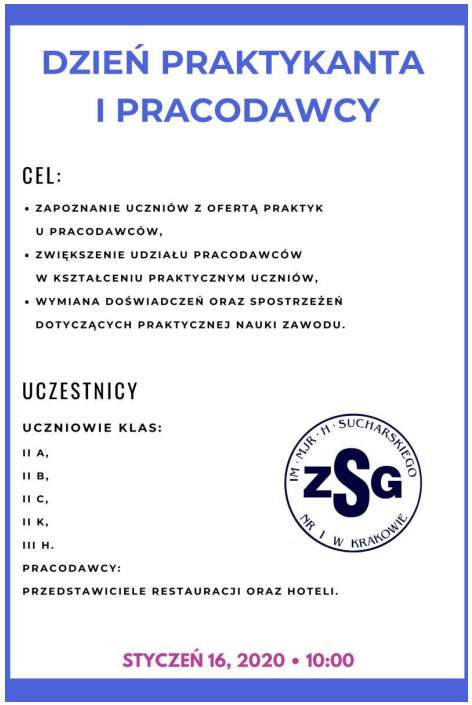




DNI OTWARTE – STACJONARNE I ON-LINE



DNI OTWARTE – STACJONARNE I ON-LINE



WSPÓŁPRACA Z PRACODAWCAMI

- Szkoła współpracuje z wieloma restauracjami i hotelami na terenie Krakowa.
- Praktyki zawodowe są integralną częścią kształcenia branżowego, które organizuje szkoła.
- Dla klas mających odbywać praktyki zawodowe jest organizowane spotkanie z pracodawcami w formie pierwszych rozmów kwalifikacyjnych.
- W wyborze miejsca praktyk pomaga szkolny doradca zawodowy.

WSPÓŁPRACA Z PRACODAWCAMI

- Praktyki wakacyjne dla uczniów w ośrodku wczasowym AGH w Łukęcinie.
- Staże zawodowe w Hotelu Arłamów.

MAŁOPOLSKI KONKURS SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH

TRADYCJA OD PONAD 20 LAT

MY DLA INNYCH

- Pikniki rodzinne organizowane przed dzielnicę XVI.
- Warsztaty cukiernicze dla przedszkolaków.
- Festiwal promujący produkty tradycyjne.
- Wigilia dla seniorów.

EFEKTY PRACY NASZYCH UCZNIÓW

EFEKTY PRACY NASZYCH UCZNIÓW

WARSZTATY KULINARNE Z SZEFAMI KUCHNI

DZIĘKUJEMY :)