



ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH  
W SOMONINIE IM. JÓZEFA WYBICKIEGO



Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych  
im. Józefa Wybickiego  
w Somoninie  
ul. Wolności 39  
83-314 Somonino  
tel. 58 684 11 91  
[www.zspsomonino.pl](http://www.zspsomonino.pl)



# Technik żywienia i usług gastronomicznych

## Czego się nauczysz?

- sporządzać potrawy i napoje;
- organizować usługi gastronomiczne;
- planować, organizować i oceniać żywienie;
- obliczać wartość odżywczą i energetyczną potraw, posiłków;
- układać menu codzienne, okolicznościowe i na przyjęcia;
- dekorować potrawy oraz aranżować stoły i sale;
- korzystać z programów komputerowych ułatwiających planowanie i rozliczanie działalności zakładu.

**Przedmioty rozszerzone: j. angielski lub j. niemiecki**



## Będiesz mógł pracować jako:

- szef kuchni,
- manager zakładu gastronomicznego,
- organizator imprez okolicznościowych,
- koordynator ślubny,
- pracownik firmy cateringowej,
- doradca w zakresie prawidłowego żywienia,
- organizator usług cateringowych,
- pracownik ruchomej bazy gastronomicznej: lotniczej, morskiej, kolejowej

# Technik hotelarstwa

## Czego się nauczysz?

- zasad funkcjonowania hoteli, pensjonatów, agencji turystycznych oraz firm cateringowych;
- planowania i koordynowania usług hotelarskich oraz turystycznych;
- kompleksowej i profesjonalnej obsługi gości hotelowych;
- zasad obsługi recepcji hotelowej i zarządzania personelem hotelowym;
- ustalania zestawu oferowanych usług oraz jak konstruowania ich ceny, by być konkurencyjnym na rynku;
- zasad efektywnego promowania oferowanych usług z wykorzystaniem różnorodnych form reklamy.

**Przedmioty rozszerzone: j. angielski lub j. niemiecki**



## Gdzie będziesz mógł pracować?

- hotele i pensjonaty, restauracje,
- ośrodki wypoczynkowe, uzdrowiska,
- gospodarstwa agroturystyczne,
- biura i agencje turystyczne,
- informacja turystyczna,
- własna działalność gospodarcza,
- ruchoma baza gastronomiczna: lotnicza, morska, kolejowa

# Technik weterynarii

## Czego się nauczysz?

- pomocy lekarzowi weterynarii w zapobieganiu i zwalczaniu chorób zwierząt,
- kontrolowania stanu zdrowotnego i higienicznego zwierząt,
- wykonywania zabiegów,
- anatomii i fizjologii zwierząt, elementów diagnostyki weterynaryjnej oraz profilaktyki i metod leczenia chorób zwierząt,
- zasad chowu i rozrodu zwierząt oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w działalności weterynaryjnej,
- języka obcego branżowego oraz organizacji pracy zespołowej.

Przedmioty rozszerzone: j. angielski lub j. niemiecki



## Gdzie będziesz mógł pracować?

- gospodarstwa rolne i agroturystyczne,
- laboratoria weterynaryjne,
- lecznice dla zwierząt,
- ogrody zoologiczne,
- organy inspekcji weterynaryjnej,
- schroniska dla zwierząt

# Branżowa Szkoła I Stopnia - Kucharz

## Czego się nauczysz?

- przygotowywania wielu potraw, również tych pochodzących z różnych stron świata,
- wiedzy dotyczącej różnych kultur kulinarnych,
- właściwego stosowania produktów spożywczych,
- serwowania potraw, deserów, napojów i dodatków w atrakcyjnych formach.

Zajęcia praktyczne realizowane są na terenie szkoły.



## Gdzie będziesz mógł pracować?

- restauracje, kawiarnie,
- bary szybkiej obsługi,
- hotelowe zakłady gastronomiczne,
- punkty małej gastronomii,
- jadłodajnie, gospody, zajazdy,
- stołówki szkolne,
- zakłady zajmujące się produkcją wyrobów i półproduktów spożywczych

# Branżowa Szkoła I Stopnia - Wielozawodowa

## Nasz system kształcenia

- W szkole odbywają się zajęcia teoretyczne z przedmiotów ogólnokształcących.
- Zajęcia z przedmiotów zawodowych odbywają się podczas miesięcznych kursów zawodowych, w każdym roku nauki.
- Kształcenie praktyczne odbywa się najczęściej w renomowanych rzemieślniczych zakładach pracy lub najlepszych przedsiębiorstwach handlowo – usługowych.



## W jakich zawodach kształcimy?

**W każdym :) jeśli tylko znajdziesz pracodawcę, a my kursy zawodowe dla Ciebie, np.:**

- betoniarz-zbrojarz, monter izolacji budowlanych, murarz-tylnkarz, mechanik pojazdów samochodowych, mechanik motocyklowy, elektromechanik, elektryk, mechatronik, magazynier-logistyk, blacharz, cukiernik, dekarz, fryzjer, kowal, lakiernik samochodowy, piekarz, rolnik, sprzedawca, stolarz, ślusarz, tapicer.....

**i wiele innych**

# Współpracujemy z wyższymi uczelniami i firmami w Polsce i za granicą

WYŻSZA SZKOŁA BANKOWA W GDAŃSKU

UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI

WYŻSZA SZKOŁA ZDROWIA

EKOFARMA KASZUBSKA

STADNINA KONI KOLANO

HOTEL PURO

HOTEL WOLNE MIASTO GDAŃSK

HOTEL MERCURE GDAŃSK STARE MIASTO

HOTEL RADISSON&SUITS GDAŃSK

HOTEL SCANDIC

HOTEL CUBUS

HOTEL POD ORŁEM

HOTEL MIŁOSZ KASZUBY

HOTEL DE LA POSTE W BELGII

HOTEL MERYAN W TURCJI



Wyższa Szkoła Bankowa  
w Gdańsku



Scandic





# Atuty naszej szkoły

SZKOŁA Z EUROPEJSKĄ KARTĄ JAKOŚCI W OBSZARZE SZKOLENIA ZAWODOWEGO

DOBRE WYNIKI EGZAMINÓW MATURALNYCH I ZAWODOWYCH

SUKCESY ABSOLWENTÓW NA RYNKU PRACY

NAJLEPSZE MIEJSCA PRAKTYK KRAJOWYCH I ZAGRANICZNYCH

WYCIECZKI INTEGRACYJNE I EDUKACYJNE

UDZIAŁ W KONKURSACH MIĘDZYNARODOWYCH GASTRONOMICZNYCH

WIELOLETNIA WSPÓŁPRACA ZE STAŁYMI PRACODAWCAMI KRAJOWYMI I ZAGRANICZNYMI





# Dbamy o atmosferę w szkole, działamy na rzecz innych

PRĘŻNIE DZIAŁAJĄCY WOLONTARIAT

ROZWÓJ  
ZAINTERESOWAŃ ARTYSTYCZNYCH,  
ZAWODOWYCH

PRZYTULNA CZĘŚĆ WYPOCZYNKOWA  
W SZKOLE

SZKOŁA MAŁA, WIĘC  
PRZYJAZNA, TWÓRCZA, BEZPIECZNA  
I NOWOCZESNA



# Wspieramy Wasz rozwój

## DODATKOWE CERTYFIKATY EuropassMobility

KURS OLS W CELU WSPARCIA  
UMIEJĘTNOŚCI JĘZYKOWYCH

WSPÓŁPRACA Z DKMS I  
HONOROWYM KRWIODAWSTWEM

PRZYGOTOWANIA JĘZYKOWE (język  
angielski, francuski, hiszpański,  
niemiecki)

WSPÓŁPRACA Z TRÓJMIEJSKIMI  
AKTORAMI

KURS  
BARISTY, BARMAŃSKI, SOMELIERSKI

NA NASZEJ STRONIE FB  
PREZENTUJEMY WASZE TELENTY

