

Klasa wielozawodowa

kształcić będzie uczniów w różnych zawodach bardzo potrzebnych na rynku pracy np.: blacharz samochodowy, mechanik samochodowy, piekarz, cukiernik, elektryk, fryzjer, elektromechanik, elektromechanik pojazdów samochodowych, murarz –tynkarz, monter zabudowy i robót wykończeniowych, piekarz, stolarz i innych.

Zajęcia z przedmiotów ogólnokształcących odbywają się w naszej szkole.

Wiedzę z zakresu przedmiotów zawodowych (zgodnie z wybranym kierunkiem) uczniowie zdobywają na kursach zawodowych organizowanych w każdej klasie przez Ośrodki Doksztalcania i Doskonalenia Zawodowego.

Praktyczna nauka zawodu odbywa się w zakładach pracy. Uczniowie szkoły zawodowej mogą być zatrudniani przez zakłady pracy na podstawie indywidualnych umów o pracę w celu przygotowania zawodowego i otrzymać status pracownika młodocianego.

W związku z tym, przysługują im uprawnienia pracownicze takie jak:

- wynagrodzenie za pracę ,
- opłacanie składki ZUS na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne,
- wliczanie okresu zatrudnienia do stażu pracy,
- zasiłek chorobowy za zwolnienia lekarskie,
- prawo do urlopu wypoczynkowego.

Kucharz

Do głównych zadań zawodowych kucharza należą: organizowanie produkcji gastronomicznej, wykonywanie różnymi technikami i metodami, w oparciu o normy surowcowe, różnorodnego asortymentu potraw, napojów i półproduktów kulinarnych, dobieranie i posługiwanie się narzędziami i sprzętem zmechanizowanym stosowanym w gastronomii, ocenianie jakościowe surowców, półproduktów i gotowych potraw, dobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej, przechowywanie środków spożywczych, obliczanie wartości odżywczej i energetycznej potraw, opracowanie ofert kulinarnych zgodnie z potrzebami i oczekiwaniami konsumentów oraz przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. Kucharz potrafi przyrządzić potrawy dostosowane do różnych okazji. W pracy kucharza najważniejsze jest, aby wykonane potrawy miały niepowtarzalny i niepospolity smak. Bardzo ważna jest wyobraźnia, zmysł estetyczny i poczucie elegancji, ponieważ sposób podania potrawy jest tak samo ważny jak jej smak. Praca w tym zawodzie wymaga podzielności uwagi oraz dobrej pamięci.

Absolwent kształcący się w zawodzie kucharz jest przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- przechowywanie żywności;
- sporządzanie potraw i napojów;
- wykonywanie czynności związanych z ekspedycją potraw i napojów.

Miejsce pracy kucharza: restauracje, bary, gospody, karczmy, jadłodajnie, restauracje hotelowe, cafeterie, cukiernie, stołówki szkolne, szpitalne, akademickie, bursy, sanatoria, domy wypoczynkowe. Kucharze mogą być również zatrudniani w zakładach zajmujących się produkcją wyrobów i półproduktów kulinarnych oraz spożywczych. Mogą też prowadzić własną działalność gospodarczą.

Praktyczna nauka zawodu może odbywać się w szkole lub w zakładach pracy.

Uczniowie szkoły zawodowej mogą być zatrudniani przez zakłady pracy na podstawie indywidualnych umów o pracę w celu przygotowania zawodowego i otrzymać status pracownika młodocianego.

W związku z tym przysługują im uprawnienia pracownicze takie jak:

- wynagrodzenie za pracę ,
- opłacanie składki ZUS na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne,
- wliczanie okresu zatrudnienia do stażu pracy,
- zasiłek chorobowy za zwolnienia lekarskie,
- prawo do urlopu wypoczynkowego

Sprzedawca

3-letnia Zasadnicza Szkoła Zawodowa przygotowuje do wykonywania wciąż poszukiwanego zawodu sprzedawcy. Możesz tu szybko uzyskać przygotowanie teoretyczne ucząc się w szkole 3 dni w tygodniu oraz praktyczne odbywając 2 dni w tygodniu naukę zawodu w sklepie.

W trakcie nauki zdobędziesz wiedzę i umiejętności potrzebne do pracy, m.in. z zakresu funkcjonowania sklepu, hurtowni, obsługi komputera i kas fiskalnych oraz innych niezbędnych do wykonywania zawodu.

W szkole znajduje się symulacyjny ośrodek egzaminacyjny, w którym masz możliwość poznania stoisk, materiałów i urządzeń wykorzystywanych w trakcie egzaminu.

Praktyczna nauka zawodu odbywa się w zakładach pracy. Uczniowie szkoły zawodowej mogą być zatrudniani przez zakłady pracy na podstawie indywidualnych umów o pracę w celu przygotowania zawodowego i otrzymać status pracownika młodocianego.

W związku z tym przysługują im uprawnienia pracownicze takie jak:

- wynagrodzenie za pracę ,
- opłacanie składki ZUS na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne,
- wliczanie okresu zatrudnienia do stażu pracy,
- zasiłek chorobowy za zwolnienia lekarskie,
- prawo do urlopu wypoczynkowego

Absolwenci ZSZ mogą w celu uzyskania wykształcenia średniego, kontynuować naukę od drugiej klasy w Liceum Ogólnokształcącym dla Dorosłych.