



Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Krakowie

adres: ul. Miechowity 6

telefon: 12 422-38-66

adresem e-mail:

sekretariat.szkoły@zsp.s.krakow.pl

www.zsp.s.krakow.pl

Technikum Przemysłu Spożywczego nr 22 im. św. Maksymiliana Marii Kolbe:

- ✓ technik technologii żywności,
- ✓ technik żywienia i usług gastronomicznych,
- ✓ kelner.

Szkoła Branżowa I stopnia nr 23 im. św. Maksymiliana Marii Kolbe:

- ✓ cukiernik,
- ✓ piekarz,
- ✓ wędliniarz,
- ✓ kucharz,
- ✓ przetwórcza ryb,
- ✓ pracownik pomocniczy obsługi hotelowej.

Prowadzimy klasy integracyjne dla uczniów z niepełnosprawnością intelektualną lekką

VIII Liceum Ogólnokształcące dla Dorosłych im. św. Maksymiliana Marii Kolbe

oraz

darmowe Kwalifikacyjne Kursy
Zawodowe dla Dorosłych

Technik technologii żywności z kwalifikacją cukierniczą

Uczniowie poznają zarówno nowoczesne, jak i tradycyjne techniki i technologie produkcji żywności, zasady zdrowego odżywiania, metody badania oraz sposoby zapewnienia najwyższych standardów jakości żywności.

Do najważniejszych zadań i obowiązków wykonywanych w zawodzie należą:

- wytwarzanie wyrobów cukierniczych,
- planowanie i nadzorowanie procesów produkcji żywności,
- kontrolowanie jakości żywności na każdym etapie jej produkcji.

Możliwość zatrudnienia:

- zakłady cukiernicze i działy deserowni w restauracjach, hotelach, kawiarniach
- przedsiębiorstwa przetwórstwa spożywczego
- laboratoria zakładowe,
- instytucje prowadzące badanie i ocenę żywności,
- przechowywanie i dystrybucja żywności,
- prowadzenie działalności gospodarczej.

A także możliwość podjęcia nauki na studiach wyższych na kierunkach technologia żywności i żywienie człowieka, dietetyka, ocena i analiza żywności lub kierunkach pokrewnych.

Stanowiska pracy w zakładzie:

- **technolog** – opracowuje nowe receptury, a następnie wprowadza je do produkcji. Ponadto udoskonala i zmienia już istniejące wyroby;
- **kierownik średniego** (zmiany, wydziału, linii) i **niższego** (mistrz, brygadzysta) **szczebla** – monitoruje wykonywanie zadań przez podległych mu pracowników, organizuje ich pracę, szkoli, przygotowuje rozliczenia zużycia surowców, opakowań, energii, maszyn, a także organizuje i nadzoruje prace remontowe i modernizacyjne;
- **laborant** – bada organoleptycznie (czyli węchem, wzrokiem, smakiem) oraz dokonuje pomiarów za pomocą specjalistycznej aparatury, oceniając jakość surowców, półproduktów, dodatków i odpadów.

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Do najważniejszych zadań i obowiązków wykonywanych w zawodzie należą:

- obsługa konsumentów,
- organizacja i technologia produkcji w otwartych i zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego takich jak restauracje, stołówki, bary,
- urządzenie zakładów gastronomicznych,
- umiejętne sporządzanie potraw zgodnych z zasadami racjonalnego żywienia,
- estetyczne podawanie dań,
- ocenianie jakości żywności oraz jej przechowywanie
- sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów
- planowanie i ocena żywienia
- organizowanie produkcji gastronomicznej;
- planowanie i realizacja usług gastronomicznych.

Możliwość zatrudnienia:

- restauracje,
- kawiarnie hotelowe,
- zakłady gastronomiczne,
- bary szybkiej obsługi, punkty slow food,
- pensjonaty, domy wczasowe, gospodarstwa agroturystyczne,
- restauracje na statkach i promach,
- szpitale, sanatoria, szkoły, internaty, stołówki prowadzone przez zakłady pracy,
- przedsiębiorstwa zajmujące się produkcją produktów i półproduktów spożywczych,
- własna działalność gospodarcza,
- prowadzenie kursów gastronomicznych czy blogów kulinarnych.

Kierunek ten jest też bardzo dobrym przygotowaniem dla wszystkich, którzy planują studia, zwłaszcza na kierunkach związanych z żywieniem, dietetyką, zarządzaniem, promocją i innych pokrewnych.

**PRZYJDŹ I ODKRYJ
SWÓJ TALENT KULINARNY**

Kelner

Do najważniejszych zadań i obowiązków wykonywanych w zawodzie należą:

- kompleksowa obsługa konsumenta,
- prowadzenie dokumentacji sprzedaży i rozliczenia kelnerskie,
- serwowanie potraw i napojów,
- przygotowywanie sali konsumpcyjnej do obsługi kelnerskiej,
- nakrywanie stołu z uwzględnieniem pory dnia i składanego zamówienia oraz z wykorzystaniem elementów dekoracyjnych (np. kompozycje kwiatowe),
- udzielanie konsumentowi informacji dotyczących jadłospisów, przyjmowanie i rejestrowanie zamówienia.

Dodatkowym atutem tego zawodu jest praca w ciągłym kontakcie z ludźmi. Pozwala to rozwijać u **kelnera** różne umiejętności, poznawać zwyczaje, kulturę różnych narodów, pogłębiać umiejętności językowe.

Możliwość zatrudnienia:

- hotele i pensjonaty turystyczne,
- restauracje,
- kawiarnie,
- ośrodki wypoczynkowe,
- zakłady uzdrowiskowe,
- agroturystyka.

Kierunek ten jest też bardzo dobrym przygotowaniem dla wszystkich, którzy planują studia, zwłaszcza na kierunkach związanych z żywieniem, dietetyką, zarządzaniem, promocją i innych pokrewnych.

Piekarz

Do najważniejszych zadań i obowiązków wykonywanych w zawodzie należą:

- przygotowywanie surowców do produkcji wyrobów piekarskich;
- sporządzanie półproduktów piekarskich;
- dzielenie ciasta i kształtowanie kęsów na wyroby piekarskie;
- przeprowadzanie rozrostu oraz wypieku pieczywa;
- obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów piekarskich.

Kucharz

Do najważniejszych zadań i obowiązków wykonywanych w zawodzie należą:

- **przygotowywanie potraw pochodzących z różnych stron świata**, jak również dań dostosowanych do indywidualnych okoliczności i wymagań klientów.
- wykazywanie się wiedzą odnośnie różnych kultur kulinarnych, właściwym stosowaniem produktów spożywczych, odpowiednim łączeniem składników, jak również stosownym serwowaniem potraw, deserów, napojów i dodatków.
- podanie potraw w jak najbardziej atrakcyjnej i wyszukanej formie.
- dbanie o wybór składników najlepszej jakości, właściwe przechowywanie produktów,
- sprawowanie nadzoru nad pracą w kuchni, aby przebiegała zgodnie z wymogami sanitarnymi i BHP.
- układanie menu oraz zarządzanie wydatkami na produkty spożywcze.

Zawód ten odnosi się to zarówno do umiejętności wymyślania i tworzenia nowych potraw, ich modyfikowania, jak również nowatorskiego dekorowania. Wizualna strona potrawy niejednokrotnie ma ogromny wpływ na jej ocenę, a coraz częściej wymaga się od kucharzy, że serwowane dania będą wyglądać jak dzieła sztuki.

Możliwość zatrudnienia:

- restauracje, kawiarnie,
- hotele,
- publiczne miejsca żywienia, stołówki,
- ośrodki wypoczynkowe, pokłady statków,
- punkty małej gastronomii, bary szybkiej obsługi,
- działalność cateringowa i obsługa prywatnych imprez,
- działalność na własny rachunek.

Piekarz cd.

Możliwość zatrudnienia:

- rzemieślnicze i przemysłowe zakłady piekarskie,
- cukiernie,
- zakłady gastronomiczne
- punkty sprzedaży pieczywa,
- własna działalność.

Cukiernik

Do najważniejszych zadań i obowiązków wykonywanych w zawodzie należą:

- wytwarzanie wyrobów cukierniczych (ciast, tortów, wyrobów czekoladowych, lodów, cukierków, pieczywa cukierniczego, chałwy, sezamków),
- projektowanie i wykonywanie dekoracji wyrobów cukierniczych,
- obsługiwanie maszyn stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych.

Możliwość zatrudnienia:

- zakłady przetwórstwa spożywczego produkujące wyroby cukiernicze i ciastkarskie,
- prywatne ciastkarnie, cukiernie
- restauracje,
- hotele,
- własna działalność.

Wędliniarz

Absolwent tego kierunku posiada wiedzę z technologii produkcji kielbas, wędlin i produktów blokowych z zachowaniem zasad bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Do najważniejszych zadań i obowiązków wykonywanych w zawodzie należą:

- dostarczanie na rynek mięsa i przetworów mięsnych dobrej jakości o wysokich walorach zdrowotnych zaspokajających wymagania każdego konsumenta,
- dbałość o surowce najwyższej jakości, odpowiednie ich przechowywanie i przygotowanie do przetwarzania.
- obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów wędliniarskich.

Możliwość zatrudnienia:

- masarnie prywatne i państwowe,
- zakłady przetwórstwa mięsnego,
- sieci sklepów,
- zakłady ubojowe, rzeźnie, itp.

**SZKOŁA PRZYJAZNA
NA MAKSA**