

Technikum # Organizacji Turystyki

KIERUNEK STWORZONY DLA LUDZI KOCHAJĄCYCH PIĘKNO ŚWIATA I NATURY, PRAGNĄCYCH SPEŁNIĆ SWOJE I INNYCH MARZENIA O PODRÓŻACH.

Technicy obsługi turystycznej zatrudniani są w biurach podróży, agencjach turystycznych, ośrodkach informacji turystycznej, organach administracji samorządowej zajmujących się promocją turystyki, fundacjach, stowarzyszeniach i organizacjach pozarządowych związanych z branżą turystyczną, w biurach organizacji kongresów i konferencji, w branży hotelarskiej (hotelach, pensjonatach, ośrodkach sportowo-rekreacyjnych), mogą również prowadzić własną działalność gospodarczą jako agenci turystyczni.

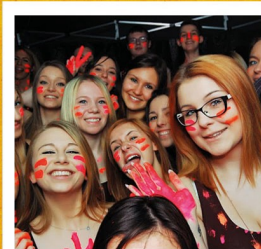
W CIAĞU CAŁEGO CYKLU KSZTAŁCENIA UCZNIOWIE
ODBYWAJĄ 8 TYGODNI PRAKTYK ZAWODOWYCH.

*Nowe możliwości
odkrywania świata!*

CERAMIK

TO STRZAŁ W DZIESIĄTKĘ!

Czas rozwinąć skrzydła



UL. ZIELONOGÓRSKA 23
TEL./FAX: 68 374 25 75

E-MAIL: SEKRETARIAT@ZSOITZARY.PL
WWW.ZSOIT.ZARY.INTERNETDSL.PL



[WWW.FACEBOOK.COM
/CERAMIKZARY](https://www.facebook.com/CERAMIKZARY)



ZESPÓŁ SZKÓŁ OGÓLNOKSZTAŁCĄCYCH I TECHNICZNYCH

CERAMIK

INFORMATOR W ŻARACH

DLA ABSOLWENTÓW

**SZKÓŁ
PODSTAWOWYCH**

NA ROK 2020/2021

Technikum # Hotelarskie

Ukończenie technikum hotelarskiego to szansa na znalezienie ciekawej pracy zarówno w Polsce, jak i poza granicami kraju. Absolwent technikum hotelarskiego może pracować w zakładach hotelarskich, ośrodkach wypoczynkowych, zakładach uzdrowiskowych, pensjonatach, zajazdach, schroniskach, kwatery prywatnych, a także w bazach ruchomych: promowej, żeglugowej, kolejowej, lotniczej i innych instytucjach posiadających bazę noclegową. Może również prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie świadczenia usług hotelarskich.

**W CIĄGU CAŁEGO CYKLU
KSZTAŁCENIA UCZNIOWIE
ODBYWAJĄ 8 TYGODNI PRAKTYK
ZAWODOWYCH W HOTELOWYCH
W KRAJU I ZA GRANICĄ.**

*Hotelarstwo, to nie tylko zawód,
to także styl życia.*

Technikum Architektury Krajobrazu

Technik architektury krajobrazu znajdzie zatrudnienie przy projektowaniu, urządzaniu i pielęgnowaniu terenów zielonych (ogrody, parki), projektowaniu elementów architektury krajobrazu (oczka wodne, altanki, pomniki, murki, ławki), może także samodzielnie prowadzić działalność gospodarczą.

DYSPONUJEMY

Pracownią Architektury Krajobrazu wyposażoną w sprzęt multimedialny i programy do projektowania terenów zieleni oraz niezbędne pomoce dydaktyczne (sprzęt geodezyjny, zieleniki, zestawy podłoży do uprawy roślin...)

*W trakcie cyklu kształcenia uczniowie
odbywają 8 tygodni praktyk.*

Technikum # Usług Fryzjerskich



Absolwenci technikum zdobędą zawód technika usług fryzjerskich i mogą znaleźć zatrudnienie w salonach fryzjerskich (mogą samodzielnie prowadzić salon fryzjerski), firmach reklamowych i marketingowych (branży fryzjerskiej, kosmetycznej itp.), zakładach perukarskich, teatrach, filharmoniach, stacjach telewizyjnych, hurtowniach kosmetycznych, firmach zajmujących się produkcją lub dystrybucją materiałów fryzjerskich, jak np. przedstawiciele handlowi lub specjaliści ds. reklamy i marketingu, jako styliści, wizażysty itp.

SZKOŁA DYSPONUJE NOWOCZESNYM SPRZĘTEM FRYZJERSKIM

Zajęcia praktyczne prowadzone są w specjalistycznie wyposażonej pracowni. Kształcenie odbywa się w małych grupach i przyjaznej atmosferze. W ciągu całego cyklu kształcenia uczniowie odbywają **8 TYGODNI PRAKTYK ZAWODOWYCH W SALONACH FRYZJERSKICH.**



ABSOLWENT TECHNIKUM W TYM ZAWODZIE:

- Wykona każdą usługę fryzjerską zgodnie z oczekiwaniami klienta.
- Doradzi odpowiednią do okazji i typu urody fryzurę.
- Zadbą o kondycję włosów.
- Zna nowatorskie metody wizualizacji wizerunku.
- Potrafi zarządzać własnym salonem fryzjerskim.
- Zdobył wiedzę praktyczną pod okiem zawodowych fryzjerów.



Technikum # Żywnienia i Usług Gastronomicznych

Absolwent tej szkoły może znaleźć zatrudnienie we wszystkich typach zakładów gastronomicznych: restauracjach, barach, kawiarniach, stołówkach, domach opieki, itp. Może także samodzielnie prowadzić działalność gospodarczą w zakresie usług cateringowych, hotelarskich i agroturystycznych.

Kształcimy absolwenta, który potrafi stosować nowoczesne metody zarządzania i finansowania działalności gospodarczej: fachowo i kompleksowo obsługiwać zleceniodawcę, organizować bale, wesela; organizować żywienie zbiorowe: bufety, stołówki, bary, kafeleterie; projektować i aranżować wnętrza sal konsumpcyjnych.

ZA JĘCIA PRAKTYCZNE PROWADZONE SĄ W NOWOCZESNEJ PRACOWNI WYPOSAŻONEJ W PROFESJONALNY SPRZĘT GASTRONOMICZNY

Praktyki 8 tygodniowe realizowane są w restauracjach i hotelach na terenie Żar i okolic. Młodzież ma również możliwość wyjazdu nad morze, w góry oraz do Niemiec.

*Masz zawód
masz pracę!*

