



Fundusze Europejskie
dla Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



URZĄD MARSZAŁKOWSKI
WOJEWÓDZTWA POMORSKIEGO

GDAŃSK MIASTEM ZAWODOWCÓW

ETAP II

11.12.2024 r.

Zespół Szkół Gastronomiczno- Hotelarskich w Gdańsku

**Aleja Legionów 7
Gdańsk Wrzeszcz
(58) 341-36-39**

www.zsgh.edu.gdansk.pl





Fundusze Europejskie
dla Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



URZĄD MARSZAŁKOWSKI
WOJEWÓDZTWA POMORSKIEGO

TECHNIKUM NR 3

Technik hotelarstwa

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Technik usług kelnerskich

GDĄŃSK MIASTEM ZAWODOWCÓW

ETAP II

Technik hotelarstwa (5-letni cykl nauki)

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE

HGT.03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie

- profesjonalne przygotowanie jednostki mieszkalnej do przyjęcia i pobytu gościa
- wykonywanie prac związanych z utrzymywaniem czystości i porządku w jednostkach mieszkalnych i na terenie obiektu noclegowego, np. sala konferencyjna
- profesjonalne przygotowanie śniadania dla gości indywidualnych, VIP i grup turystycznych
- oferowanie usług dodatkowych zgodnie z ofertą obiektu świadczącego usługi hotelarskie

HGT.06. Realizacja usług w recepcji

- stosowanie instrumentów promocji usług hotelarskich
- dobieranie oferty hotelowej do potrzeb i oczekiwań gości
- dokonywanie rezerwacji usług hotelarskich korzystając z systemów rezerwacyjnych
- stosowanie procedur zameldowania i wymeldowania gości indywidualnych, VIP i grup turystycznych
- sporządzanie dokumentacji związanej z rezerwacją usług hotelowych, check-in i check-out oraz pobytem gości
- rozliczanie kosztów pobytu gości hotelowych
- biegłe posługiwanie się językami obcymi - j. angielski, j. niemiecki/j. francuski



PERSPEKTYWY ZATRUDNIENIA DLA ZAWODU TECHNIK HOTELARSTWA

- **Hotele i inne obiekty noclegowe.** Praca w recepcji hotelowej, w dziale rezerwacji, zarządzanie relacjami z gośćmi oraz w dziale służby pięter oraz organizacja konferencji, np. jako Recepcjonista, Concierge
- **Branża gastronomiczna.** Praca w dziale obsługi gości (sala konsumencka), organizacja eventów, bankietów/wesel i usług cateringowych, np. jako Kelner, Kierownik sali
- **Biura podróży.** Organizacja pobytu gości w hotelu, np. jako Rezydent
- **Linie lotnicze i statki wycieczkowe.** Firmy obsługujące klientów podczas podróży, np. Steward lub Stewardesa.
- **Praca za granicą.** Znajomość języków obcych otwiera szereg możliwości pracy w hotelarstwie i gastronomii w różnych obiektach noclegowych.



ROZWÓJ ZAWODOWY DLA TECHNIKA HOTELARSTWA

- **Studia wyższe** na kierunkach hotelarstwo, turystyka i rekreacja, zarządzanie hotelami lub gastronomią.
- **Specjalistyczne kursy i szkolenia**, np. z zakresu zarządzania hotelami, organizacji eventów, sommelierstwa.
- **Podjęcie pracy** w międzynarodowych sieciach hotelarskich, np. Accor, Hilton, Marriott, które oferują możliwość awansu.
- **Własna działalność** - osoby z doświadczeniem mogą otworzyć własny obiekt noclegowy, którym profesjonalnie będą zarządzać.



ZAROBKI

Zarobki dla zawodu technik hotelarstwa zależą od następujących czynników:

- **Rodzaj miejsca pracy**, np. hotel sieciowy czy butikowy.
- **Lokalizacji**, np. duże miasto lub mniejsza miejscowość.
- **Doświadczenia i kompetencji**, np. znajomość języków obcych lub obsługa systemów rezerwacyjnych (m.in. Opera/Protel/Fidelio).
- **Dodatków**, np. premie, dyspozycyjność, itp.

Początkujący Recepcjonista - 4000 - 5500 (netto)

Doświadczony Recepcjonista - 5500 - 6000 (netto)

Recepcjonista w luksusowych hotelach - 6000 - 8000 (netto)

Kierownik recepcji - 5000 - 9000 (netto)



PRZECIWWSKAZANIA ZDROWOTNE

Przeciwwskazania fizyczne

- **Problemy z układem ruchu** - schorzenia kręgosłupa, bóle pleców, itp.
- **Choroby serca i układu krążenia** - nocne i nieregularne godziny pracy mogą obciążać organizm.
- **Choroby układu oddechowego** - astma czy przewlekłe choroby płuc czy alergie.
- **Problemy ze wzrokiem** - długotrwała praca przy komputerze związana z obsługą programów hotelowych.
- **Zaburzenia słuchu lub mowy** - efektywna komunikacja z gościem hotelowym odgrywa istotną rolę w cyklu obsługi hotelowej.



PRZECIWWSKAZANIA ZDROWOTNE

Przeciwwskazania psychiczne i emocjonalne

- **Zaburzenia lękowe i depresja** - praca z gościem hotelowym może być obciążająca emocjonalnie dla osób z trudnościami w radzeniu sobie ze stresem lub napięciem.
- **Zaburzenia osobowości** - osoby mające trudności w nawiązywaniu relacji interpersonalnych lub utrzymaniu spokoju w stresujących sytuacjach mogą mieć trudność z wykonywaniem obowiązków zawodowych.
- **Problemy z radzeniem sobie ze stresem** - sytuacje kryzysowe, takie jak niezadowolenie gości, reklamacje lub intensywne okresy pracy, np. sezon turystyczny wymagają odporności psychicznej.

GDĄŃSK MIASTEM ZAWODOWCÓW

ETAP II

Technik żywienia i usług gastronomicznych (5-letni cykl nauki)

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

W trakcie nauki zdobędziesz między innymi umiejętności:

- oceny jakości surowca, zasad przechowywania żywności
- przygotowania produktów i stanowiska pracy
- obsługi nowoczesnego sprzętu gastronomicznego
- przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów
- ekspedycji potraw i napojów.

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

- obliczania wartości energetycznej i odżywczej produktów spożywczych i potraw
- planowania jadłospisów
- projektowania i aranżowania wnętrz sal konsumenckich
- prawidłowej obsługi konsumentów
- biegłego posługiwania się językami obcymi (angielskim, niemieckim/francuskim/włoskim)
- stosowania nowoczesnych metod zarządzania i marketingu, oraz współpracy w zespole



PERSPEKTYWY ZATRUDNIENIA DLA ZAWODU TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

- Szeroka gama obiektów hotelarsko- gastronomicznych tj. restauracje, kawiarnie, bary, pensjonaty, zakłady żywienia zbiorowego (np. stołówki szkolne, szpitalne), hotele, sanatoria, gospodarstwa agroturystyczne
- Praca w dziale obsługi gości (sala konsumencka), organizacja eventów, bankietów/wesel i usług cateringowych, np. jako Kelner, Kierownik sali, szefowie kuchni, managerowie do spraw planowania i organizacji usług gastronomicznych, organizatorzy imprez okolicznościowych, doradcy w zakresie prawidłowego żywienia, pracownicy firm cateringowych
- Absolwent kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych, jest także przygotowany do rozpoczęcia własnej działalności gospodarczej.



ZAROBKI

W sektorze gastronomicznym zarobki różnią się w zależności od wielu czynników , w tym od indywidualnych umiejętności i doświadczenia pracownika

Zarobki dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych zależą od następujących czynników:

- **Rodzaj miejsca pracy**, np. restauracja, bar, kawiarnia i renomy zakładu
- **Lokalizacji**, np. duże miasto lub mniejsza miejscowość, a może miejscowość turystyczna.
- **Doświadczenia i kompetencji**, np. znajomość języków obcych, specjalistycznych programów
- **Dodatków**, np. premie, dyspozycyjność, itp.
- **Zajmowanego stanowiska pracy**



ZAROBKI

- **Menadżerowie restauracji** nie tylko zarządzają personelem i operacjami dnia codziennego, ale również często uczestniczą w planowaniu strategicznym i marketingu lokalu. Ich umiejętności w zakresie zarządzania, kontroli kosztów i generowania przychodów bezpośrednio przekładają się na wynagrodzenie. Dodatkowo, mogą otrzymywać premie za osiągnięcie celów sprzedażowych i operacyjnych.

Stawka godzinowa: 35-55 zł (netto) w mniejszych miastach, 55-90 zł (netto) w większych miastach i dla lokali o wysokiej renomie.

Na umowę: 7 000-11 000 zł (netto) miesięcznie w mniejszych miastach, 11 000-18 000 zł (netto) i więcej w dużych miastach lub w restauracjach premium.



ZAROBKI

- **Szefowie kuchni**, będący sercem każdej restauracji, nie tylko zarządzają zespołem kucharzy i pomocy kuchennej, ale także odpowiadają za tworzenie menu, zamówienia surowców i utrzymanie wysokich standardów kulinarnych.

W restauracjach premium często oczekuje się od nich również reprezentowania lokalu w mediach i na eventach branżowych, co może dodatkowo wpływać na ich zarobki. Dodatkowe premie za osiągnięcie wyznaczonych celów finansowych i kulinarnych są również częste.

Stawka godzinowa: 40-60 zł (netto) w mniejszych miastach, 60-100 zł (netto) w większych aglomeracjach i restauracjach wysokiej renomy.

Na umowę: 8 000-12 000 zł (netto) miesięcznie w mniejszych miastach, 12 000-20 000 (netto) zł i więcej w większych miastach i w restauracjach premium



ROZWÓJ ZAWODOWY DLA TECHNIKA ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Studia wyższe w ramach studiów licencjackich i magisterskich na kierunkach:

- technologia żywności,
- dietetyka,
- żywienie człowieka i nauki konsumenckie,
- nowoczesna organizacja i zarządzanie w gastronomii,
- hotelarstwo i turystyka,
- organizacja i zarządzanie w gastronomii,
- kultura kulinarna,
- food design,
- gastronomia i sztuka
- **Specjalistyczne kursy i szkolenia**, np. z zakresu zarządzania zakładem gastronomicznym, organizacji eventów, sommelierstwa.
- **Podjęcie pracy** w międzynarodowych sieciach hotelarskich
- **Własna działalność**



PRZECIWWSKAZANIA ZDROWOTNE

Przeciwwskazania fizyczne

- **Problemy z układem ruchu** - schorzenia kręgosłupa, bóle pleców, itp.
- **Choroby serca i układu krążenia** - nocne i nieregularne godziny pracy mogą obciążać organizm.
- **Choroby układu oddechowego** - astma czy przewlekłe choroby płuc czy alergie.
- **Problemy ze wzrokiem** - długotrwała praca przy komputerze związana z obsługą programów gastronomicznych, programów do planowania jadłospisów dla różnych grup turystycznych, w tym osób o specjalnych potrzebach żywieniowych.
- **Zaburzenia słuchu lub mowy** - efektywna komunikacja z gościem w czasie kontaktów bezpośrednich



PRZECIWWSKAZANIA ZDROWOTNE

Przeciwwskazania psychiczne i emocjonalne

- **Zaburzenia lękowe i depresja** - praca z gośćmi np. na sali restauracyjnej, czy w barze może być obciążająca emocjonalnie dla osób z trudnościami w radzeniu sobie ze stresem lub napięciem.
- **Problemy z radzeniem sobie ze stresem** - sytuacje kryzysowe, takie jak niezadowolenie gości, reklamacje lub intensywne okresy pracy, np. sezon turystyczny wymagają odporności psychicznej

Przeciwwskazania dodatkowe:

Zaburzenia zmysłu smaku i węchu

Nosicielstwo chorób zakaźnych

Alergie skórne

Gdańsk Miastem Zawodowców - etap II



Fundusze Europejskie
dla Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



URZĄD MARSZAŁKOWSKI
WOJEWÓDZTWA POMORSKIEGO

PRZECIWWSKAZANIA ZDROWOTNE

<https://youtu.be/KQnbCuJ81oM>



Gdańsk Miastem Zawodowców - etap II

GDĄŃSK MIASTEM ZAWODOWCÓW

ETAP II

Technik usług kelnerskich (5-letni cykl nauki)

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE

HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich

HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych

W trakcie nauki zdobędziesz między innymi umiejętności:

- profesjonalnego wykonywania czynności związanych z przyjmowaniem i obsługą gości;
- sztuki barmańskiej
- sztuki baristycznej
- biegłego posługiwania się językami obcymi (angielski, niemiecki/ francuski)
- sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- rozliczania usług kelnerskich
- przyjmowania zleceń, planowania, realizacji i rozliczania szerokiej oferty usług gastronomicznych



PERSPEKTYWY ZATRUDNIENIA DLA ZAWODU TECHNIK USŁUG KELNERSKICH

- Szeroka gama obiektów hotelarsko- gastronomicznych tj. restauracje, kawiarnie, bary, pensjonaty, hotele, sanatoria, gospodarstwa agroturystyczne
- Praca w dziale obsługi gości (sala konsumencka), organizacja eventów, bankietów/wesel i usług cateringowych, np. jako Kelner, Kierownik sali, managerowie do spraw planowania i organizacji usług gastronomicznych, organizatorzy imprez okolicznościowych, doradcy w zakresie prawidłowego żywienia, pracownicy firm cateringowych w zakresie planowania ich organizacji i obsługi
- Absolwent kierunku technik usług kelnerskich, jest także przygotowany do rozpoczęcia własnej działalności gospodarczej np. firmy świadczącej usługi barmańskie, własna kawiarnia.

**PRACA TECHNIKA USŁUG KELNERSKICH TO NIE TYLKO PRACA “Z TACĄ” NA
SALI !!!**



ZAROBKI

Zarobki dla zawodu technik usług kelnerskich zależą od następujących czynników:

- **Rodzaj miejsca pracy**, np. restauracja, bar, kawiarnia.
- **Stanowiska pracy**, np. kelner, barista, barman, kierownik sali, menadżer gastronomii czy organizacji imprez okolicznościowych
- **Lokalizacji**, np. duże miasto lub mniejsza miejscowość, a może miejscowość turystyczna.
- **Doświadczenia i kompetencji**, np. znajomość języków obcych, umiejętności obsługi specjalistycznych programów, znajomości technik obsługi gości
- **Dodatków**, np. napiwki, premie, dyspozycyjność, itp.



ZAROBKI

- **Barmani**, oprócz podstawowych wynagrodzeń, często otrzymują napiwki, które mogą znacznie zwiększyć ich miesięczne zarobki. Ich umiejętności w zakresie mixologii i obsługi klienta, a także możliwość pracy podczas eventów, wpływają na atrakcyjność ofert pracy i wynagrodzenia.

Stawka godzinowa: 25-30 zł (netto) w mniejszych miastach, 35-50 zł (netto) w większych miastach.

Na umowę: 3 200-4 500 zł (netto) miesięcznie w mniejszych miastach, 4 500-8 000 zł (netto) w większych miastach i ekskluzywnych barach.



ZAROBKI

- **Barista**, specjalizując się w kawach i napojach kawowych, może zwiększać swoje zarobki poprzez udział w konkursach baristycznych oraz poprzez kreowanie unikalnych ofert dla klientów. Wysokiej jakości obsługa i unikalne umiejętności są cenione zarówno przez pracodawców, jak i klientów.

Stawka godzinowa: 25-30 zł (netto) w mniejszych miastach, 35-50 zł (netto) w większych miastach, zależnie od lokalizacji i popularności kawiarni.

Na umowę: 3 200-4 500 zł (netto) miesięcznie w mniejszych miastach, 4 500-8 000 zł (netto) w większych miastach, w zależności od umiejętności i rodzaju kawiarni



ZAROBKI

- **Sommelierzy** w restauracjach wyższej klasy nie tylko doradzają gościom w wyborze wina, ale także zarządzają kartą win. Ich głęboka wiedza i umiejętności są wynagradzane nie tylko poprzez podstawę, ale często również poprzez udział w marży ze sprzedaży win.

Stawka godzinowa: 30-50 zł (netto), zależnie od renomy restauracji i doświadczenia.

Na umowę: 6 000-10 000 zł (netto) miesięcznie, w restauracjach średniej i wysokiej klasy



ZAROBKI

- **Kierownik sali/restauracji** nie tylko zarządza personelem i operacjami dnia codziennego, ale również często uczestniczy w planowaniu strategicznym i marketingu lokalu. Dodatkowo, mogą otrzymywać premie za osiągnięcie celów sprzedażowych i operacyjnych.
- Stawka godzinowa: 35-55 zł (netto) w mniejszych miastach, 55-90 zł (netto) w większych miastach i dla lokali o wysokiej renomie.
- Na umowę: 7 000-11 000 zł (netto) miesięcznie w mniejszych miastach, 11 000-18 000 zł (netto) i więcej w dużych miastach lub w restauracjach premium.



ROZWÓJ ZAWODOWY DLA TECHNIKA USŁUG KELNERSKICH

Studia wyższe w ramach studiów licencjackich i magisterskich na kierunkach:

- nowoczesna organizacja i zarządzanie w gastronomii,
- hotelarstwo i turystyka,
- organizacja i zarządzanie w gastronomii,
- kultura kulinarna,
- food design,
- **Specjalistyczne kursy i szkolenia**, np. z zakresu zarządzania zakładem gastronomicznym, organizacji eventów i usług gastronomicznych, sommelierstwa, szkoleń i kursów branżowych zgodnych z nowymi trendami obsługi gości.
- **Podjęcie pracy** w międzynarodowych sieciach hotelarskich na salach restauracyjnych, barach, kawiarniach...
- **Własna działalność**



PRZECIWWSKAZANIA ZDROWOTNE

Przeciwwskazania fizyczne

- **Problemy z układem ruchu** - schorzenia kręgosłupa, bóle pleców, itp.
- **Choroby serca i układu krążenia** - nocne i nieregularne godziny pracy mogą obciążać organizm.
- **Choroby układu oddechowego** - astma czy przewlekłe choroby płuc czy alergie.
- **Problemy ze wzrokiem**
- **Zaburzenia słuchu lub mowy** - efektywna komunikacja z gościem odgrywa istotną rolę w w pracy



PRZECIWWSKAZANIA ZDROWOTNE

Przeciwwskazania psychiczne i emocjonalne

- **Zaburzenia lękowe i depresja** - bezpośrednia praca z gościem może być obciążająca emocjonalnie dla osób z trudnościami w radzeniu sobie ze stresem lub napięciem.
- **Zaburzenia osobowości** - osoby mające trudności w nawiązywaniu relacji interpersonalnych lub utrzymaniu spokoju w stresujących sytuacjach mogą mieć trudność z wykonywaniem obowiązków zawodowych.
- **Problemy z radzeniem sobie ze stresem** - sytuacje kryzysowe, takie jak niezadowolenie gości, reklamacje lub intensywne okresy pracy, np. sezon turystyczny wymagają odporności psychicznej.



Fundusze Europejskie
dla Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



URZĄD MARSZAŁKOWSKI
WOJEWÓDZTWA POMORSKIEGO

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA NR 3

Pracownik obsługi hotelowej

Kucharz

Kelner

GDĄŃSK MIASTEM ZAWODOWCÓW

ETAP II

Pracownik obsługi hotelowej
(3-letni cykl nauki)

KWALIFIKACJA WYODRĘBNIONA W ZAWODZIE

HGT.03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie

- profesjonalne przygotowanie jednostki mieszkalnej do przyjęcia i pobytu gościa
- wykonywanie prac związanych z utrzymywaniem czystości i porządku w jednostkach mieszkalnych i na terenie obiektu noclegowego, np. sala konferencyjna
- profesjonalne przygotowanie śniadania dla gości indywidualnych, VIP i grup turystycznych
- przestrzeganie zasad odpowiedzialności materialnej dotyczącej mienia gości oraz wyposażenia obiektu świadczącego usługi hotelarskie
- oferowanie usług dodatkowych zgodnie z ofertą obiektu świadczącego usługi hotelarskie
- biegłego posługiwania się językami obcymi - j. angielski, j. niemiecki/j. francuski
- współpraca w zespole



PERSPEKTYWY ZATRUDNIENIA DLA ZAWODU PRACOWNIK OBSŁUGI HOTELOWEJ

- **Hotele i inne obiekty noclegowe, np. hostele.** Praca w dziale służby pięter jako Pokojowa/Pokojowy, Inspektor pięter.
- **Branża gastronomiczna.** Praca w obsłudze gościa w sali konsumenckiej, np. jako Kelner.
- **Statki wycieczkowe.** Dla osób otwartych na pracę poza krajem, np. Pokojowa/Pokojowy, Kelner.
- **Usługi sprzątające.** Pracownicy obsługi hotelowej mogą znaleźć pracę w firmach zewnętrznych współpracujących z hotelami.



ROZWÓJ ZAWODOWY DLA PRACOWNIKA OBSŁUGI HOTELOWEJ

- **Specjalistyczne kursy i szkolenia**, np. kursy językowe, szkolenia dla liderów zespołów (zarządzanie personelem czy organizacji pracy)
- **Rozwój umiejętności miękkich** - kompetencje takie jak komunikacja interpersonalna, radzenie sobie ze stresem, zarządzanie konfliktem, itp.
- **Podjęcie pracy** w międzynarodowych sieciach hotelowych, np. Accor, Hilton, Marriott, które umożliwiają rozwój na stanowiskach międzynarodowych.
- **Własna działalność** - osoby z doświadczeniem mogą otworzyć własną firmę zajmującą się usługami sprzątającymi dla hoteli.



ZAROBKI

Zarobki dla zawodu Pracownik obsługi hotelowej zależą od następujących czynników:

- **Standard i wielkość hotelu**, np. hotel sieciowy czy butikowy.
- **Lokalizacji**, np. duże miasto lub mniejsza miejscowość.
- **Doświadczenia i kompetencji**, np. znajomość języków obcych lub obsługa systemów do obsługi w dziale służby pięter.
- **Znajomości języków obcych.**
- **Wielkości zespołu.**
- **Dodatków**, np. premie, dyspozycyjność, itp.

Początkujący pracownik porządkowy - 2700 - 3000 (netto)

Doświadczony pracownik porządkowy - 3000 - 3700 (netto)

Pracownik porządkowy w luksusowych hotelach - 3200 - 4200 (netto)

Inspektor pięter - 3000 - 5000 (netto)

Kierownik służby pięter - 4500 - 7000 (netto)



PRZECIWWSKAZANIA ZDROWOTNE

Przeciwwskazania fizyczne

- **Problemy z układem ruchu** - schorzenia kręgosłupa, bóle pleców, problemy ze stawami, przewlekłe schorzenia nóg.
- **Problemy z układem krążenia** - nadciśnienie tętnicze, choroby niedokrwienne serca.
- **Choroby układu oddechowego** - astma czy przewlekłe choroby płuc czy alergie na środki chemiczne, kurz czy lateks.
- **Choroby neurologiczne i zaburzenia równowagi** - epilepsja, zawroty głowy, itp.
- Problemy ze wzrokiem i słuchem - poważne wady wzroku niekorygowane szklami lub soczewkami, znaczna utrata słuchu utrudniająca komunikację.



PRZECIWWSKAZANIA ZDROWOTNE

Przeciwwskazania psychiczne i emocjonalne

- Stany depresyjne.
- Zaburzenia lękowe lub fobie społeczne.
- Syndrom wypalenia zawodowego.

GDĄŃSK MIASTEM ZAWODOWCÓW

ETAP II

**Branżowa Szkoła I stopnia
w zawodzie kucharz
(3-letni cykl nauki)**

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE
HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

W trakcie nauki zdobędziesz między innymi umiejętności:

- oceny jakości surowca
- przechowywania żywności
- przygotowania produktów i stanowiska pracy
- obsługi sprzętu gastronomicznego
- przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów
- ekspedycji potraw i napojów.



Fundusze Europejskie
dla Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



URZĄD MARSZAŁKOWSKI
WOJEWÓDZTWA POMORSKIEGO

PERSPEKTYWY ZATRUDNIENIA DLA ZAWODU KUCHARZ

- **Branża gastronomiczna.** Praca na kuchni w szerokiej gamie zakładów gastronomicznych, w tym statków pasażerskich, promów
- Dla absolwentów otwartych na pracę zagranicę szeroka gama obiektów gastronomicznych i hotelarskich oferujących możliwość dalszego rozwoju i pracy



ZAROBKI

Kucharze, zależnie od poziomu zaawansowania, mogą specjalizować się w różnych dziedzinach kuchni, co także może wpływać na ich wynagrodzenie. Praca w zespołach pod okiem doświadczonych szefów kuchni oferuje możliwości nauki i rozwoju, co w dłuższej perspektywie może przekładać się na lepsze zarobki. Wiele restauracji oferuje także szkolenia i kursy podnoszące kwalifikacje.

Stawka godzinowa: 25-35 zł (netto) w mniejszych miastach, 35-50 zł (netto) w większych miastach.

Na umowę: 4 000-5 500 zł (netto) miesięcznie w mniejszych miastach, 5 500-8 000 zł (netto) w większych miastach.



ROZWÓJ ZAWODOWY DLA KUCHARZA

- **Specjalistyczne kursy i szkolenia**, np. szkolenia z kuchni innych narodów, kuchni dietetycznych, innowacyjnych sposobów sporządzania i podawania potraw, kursy językowe, szkolenia dla liderów zespołów (zarządzanie personelem czy organizacji pracy)
- **Rozwój umiejętności miękkich** - kompetencje takie jak komunikacja interpersonalna, radzenie sobie ze stresem, zarządzanie konfliktem, itp.
- **Podjęcie pracy** w międzynarodowych sieciach hotelowych, np. Accor, Hilton, Marriott, które umożliwiają rozwój na stanowiskach międzynarodowych.
- **Własna działalność** - osoby z doświadczeniem mogą otworzyć własną firmę zajmującą się świadczeniem usług żywieniowych np. działalność cateringowa, diety pudełkowe
- Możliwość podjęcia dalszego **kształcenia w Szkole Branżowej II stopnia** dającej możliwość zdobycia drugiej kwalifikacji i zdania matury



Przyszły kucharz powinien charakteryzować się:

- sumiennością i dokładnością ze względu na wykonywanie czynności związane ze stosowaniem ściśle określonych norm i receptur przy sporządzaniu potraw,
- dbałością o higienę osobistą, które mają wpływ na jakość przygotowywanych posiłków,
- zmysłem smaku i powonienia, dobrym wzrokiem, które to cechy wpływają bezpośrednio na jakość serwowanych potraw, ich walory estetyczne i smakowe,
- sprawnością manualną obejmująca umiejętność posługiwania się narzędziami, urządzeniami i maszynami wykorzystywanymi do obróbki surowców, produktów oraz przy przygotowywaniu dań.

KUCHARZ to artysta w kuchni i na talerzu, często prezentujący swoje dzieła na konkursach, blogach kulinarnych czy w programach telewizyjnych



PRZECIWWSKAZANIA ZDROWOTNE

Przeciwwskazania fizyczne

- **Problemy z układem ruchu** - schorzenia kręgosłupa, bóle pleców, itp.
- **Choroby serca i układu krążenia** - nocne i nieregularne godziny pracy mogą obciążać organizm.
- **Choroby układu oddechowego** - astma czy przewlekłe choroby płuc czy alergie.
- **Problemy ze wzrokiem** - długotrwała praca przy komputerze związana z obsługą programów gastronomicznych, programów do planowania jadłospisów dla różnych grup turystycznych, w tym osób o specjalnych potrzebach żywieniowych.
- **Zaburzenia słuchu lub mowy** - efektywna komunikacja z gościem w czasie kontaktów bezpośrednich



PRZECIWWSKAZANIA ZDROWOTNE

Przeciwwskazania psychiczne i emocjonalne

- **Zaburzenia lękowe i depresja** - praca z gośćmi np. na sali restauracyjnej, czy w barze może być obciążająca emocjonalnie dla osób z trudnościami w radzeniu sobie ze stresem lub napięciem.
- **Problemy z radzeniem sobie ze stresem** - sytuacje kryzysowe, takie jak niezadowolenie gości, reklamacje lub intensywne okresy pracy, np. sezon turystyczny wymagają odporności psychicznej

Przeciwwskazania dodatkowe:

Zaburzenia zmysłu smaku i węchu

Nosicielstwo chorób zakaźnych

Alergie skórne

Gdańsk Miastem Zawodowców - etap II



Fundusze Europejskie
dla Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



URZĄD MARSZAŁKOWSKI
WOJEWÓDZTWA POMORSKIEGO

PRZECIWWSKAZANIA ZDROWOTNE

https://youtu.be/mzoUHts_LI0



Gdańsk Miastem Zawodowców - etap II

GDĄŃSK MIASTEM ZAWODOWCÓW

ETAP II

**Branżowa Szkoła I stopnia
w zawodzie kelner
(3-letni cykl nauki)**

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE

HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich

W trakcie nauki zdobędziesz między innymi umiejętności:

- profesjonalnego wykonywania czynności związanych z przygotowywaniem miejsca realizacji usług kelnerskich tj. sala restauracyjna czy bar kawowy
- profesjonalnego wykonywania czynności związanych z przyjmowaniem i obsługą gości;
- sztuki barmańskiej
- sztuki baristycznej
- biegłego posługiwania się językami obcymi (angielski, niemiecki/ francuski)
- sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- rozliczania usług kelnerskich



PERSPEKTYWY ZATRUDNIENIA DLA ZAWODU KELNER

- Szeroka gama obiektów hotelarsko- gastronomicznych tj. restauracje, kawiarnie, bary, pensjonaty, hotele
- Praca w dziale obsługi gości (sala konsumencka), obsługa eventów, bankietów/wesel i usług cateringowych, np. jako Kelner, kelner śniadaniowy, Kierownik sali, pracownicy firm cateringowych w zakresie obsługi
- Absolwent kierunku kelner, jest także przygotowany do rozpoczęcia własnej działalności gospodarczej np. firmy świadczącej usługi barmańskie, własna kawiarnia.
- Możliwość podjęcia pracy zagranicą w licznych obiektach hotelarskich i gastronomicznych zarówno w miejscowościach turystycznych, jak i na promach, wycieczkowcach turystycznych, portach

PRACA KELNERA TO NIE TYLKO PRACA “Z TACĄ” NA SALI !!!



ROZWÓJ ZAWODOWY KELNERA

- **Specjalistyczne kursy i szkolenia**, np. szkolenia z zakresu alkoholi i ich doboru do potraw, kursy barmańskie, kursy baristyczne, innowacyjnych sposobów sporządzania i podawania napojów, kursy językowe, szkolenia dla liderów zespołów kelnerskich
- **Rozwój umiejętności miękkich** - kompetencje takie jak komunikacja interpersonalna, radzenie sobie ze stresem, zarządzanie konfliktem, itp.
- **Własna działalność** - osoby z doświadczeniem mogą otworzyć własną firmę zajmującą się świadczeniem usług kelnerskich np. działalność cateringowa, obsługa eventów
- Możliwość podjęcia dalszego **kształcenia w Szkole Branżowej II stopnia** dającej możliwość zdobycia drugiej kwalifikacji i zdania matury



Fundusze Europejskie
dla Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



URZĄD MARSZAŁKOWSKI
WOJEWÓDZTWA POMORSKIEGO

ROZWÓJ ZAWODOWY KELNERA



Gdańsk Miastem Zawodowców - etap II



Fundusze Europejskie
dla Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



URZĄD MARSZAŁKOWSKI
WOJEWÓDZTWA POMORSKIEGO

Informacje uzupełniające



Gdańsk Miastem Zawodowców - etap II



Fundusze Europejskie
dla Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



URZĄD MARSZAŁKOWSKI
WOJEWÓDZTWA POMORSKIEGO

Zajęcia praktyczne i praktyki zawodowe

uczniowie odbywają w najlepszych restauracjach i hotelach
w Trójmieście, jak również zagranicą, m.in. w ramach
projektów Erasmus+ Hiszpania, Francja, Włochy





Fundusze Europejskie
dla Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



URZĄD MARSZAŁKOWSKI
WOJEWÓDZTWA POMORSKIEGO

Z KIM WSPÓŁPRACUJEMY?



Gdańsk Miastem Zawodowców - etap II

I więcej... :)

GDAŃSK MIASTEM ZAWODOWCÓW

ETAP II

Profesjonalne pracownie gastronomiczne,
hotelarskie i obsługi konsumenta

- **Pracownie gastronomiczne** do nauki przyrządzania potraw z nowoczesnym wyposażeniem taki jak, m.in. Piece konwekcyjno - parowe, roboty kuchenne, miksery, itp.



GDAŃSK MIASTEM ZAWODOWCÓW

ETAP II

Profesjonalne pracownie gastronomiczne, hotelarskie i obsługi konsumenta

- **Pracownie hotelarskie** przeznaczone do nauki obsługi gości i szeroko pojętego zarządzania hotelem.



GDAŃSK MIASTEM ZAWODOWCÓW

ETAP II

Profesjonalne pracownie gastronomiczne, hotelarskie i obsługi konsumenta

- **Pokoje hotelowe** przeznaczone do nauki utrzymywania czystości i porządku w jednostce mieszkalnej.



GDAŃSK MIASTEM ZAWODOWCÓW

ETAP II

Profesjonalne pracownie gastronomiczne, hotelarskie i obsługi konsumenta

- **Pracownie obsługi konsumenta** do nauki obsługi gościa w sali restauracyjnej.



GDĄŃSK MIASTEM ZAWODOWCÓW

ETAP II

JĘZYKI OBCE TO NASZ KLUCZOWY ATUT!

- Język angielski
- Język niemiecki
- Język francuski
- Język hiszpański
- Język włoski

Języki obce zawodowe umożliwiają sprawną komunikację z gośćmi i klientami, dzięki nim można budować pozytywne relacje oraz zapewnić wysoki standard obsługi w hotelu i restauracji.



GDĄŃSK MIASTEM ZAWODOWCÓW

ETAP II

Projekty unijne Erasmus+

- Podnoszenie umiejętności i kwalifikacji zawodowych
- Wymiana doświadczeń i najlepszych praktyk
- Zwiększenie mobilności zawodowej
- Promowanie wielokulturowości i tolerancji
- Wspieranie innowacji i rozwoju branży hotelarsko - gastronomicznej
- Zwiększenie konkurencyjności



GDĄŃSK MIASTEM ZAWODOWCÓW

ETAP II

Praktyki zawodowe we Francji

- **Praktyki we Francji** to doskonała okazja do zdobycia cennego doświadczenia w jednej z najbardziej renomowanych kuchni i branż hotelarskich na świecie.
- **Francja** jest znana z wysokich standardów usług gastronomicznych i hotelarskich, a zdobyte umiejętności są bardzo cenione na całym świecie.



- **INSTYTUT PAUL BOCUSE**
- HOTEL BEAU RIVAGE
- AUBERGE DU VIGNERON
- HOTEL CARTIER
- CHATEAU D'AYRES
- RELAIS SAINT ROCH
- AUBERGE DE LA MANDRIE
- FLOTS BLEUS

GDAŃSK MIASTEM ZAWODOWCÓW

ETAP II

Ogólnopolski Konkurs “Kuchnia literacka”

- **Potrawy tekstem malowane** czyli literackie odniesienia i inspiracje do kulinariów w literaturze pięknej.



GDĄSK MIASTEM ZAWODWCÓW

ETAP II

Ogólnopolski Konkurs “Frankofonia”

- **Frankofonia** czyli magia języka, kultury i francuskiej sztuki kulinarnej.



GDAŃSK MIASTEM ZAWODOWCÓW

ETAP II

DZIEŃ HOTELARZA

- **Dzień Hotelarza** czyli z pasją do gościnności i z sercem dla każdego gościa!



GDAŃSK MIASTEM ZAWODOWCÓW

ETAP II

Szkolne Koło Wolontariatu

- Rozwój osobisty
- Doświadczenie zawodowe
- Satysfakcja z pomocy innym
- Budowanie relacji interpersonalnych

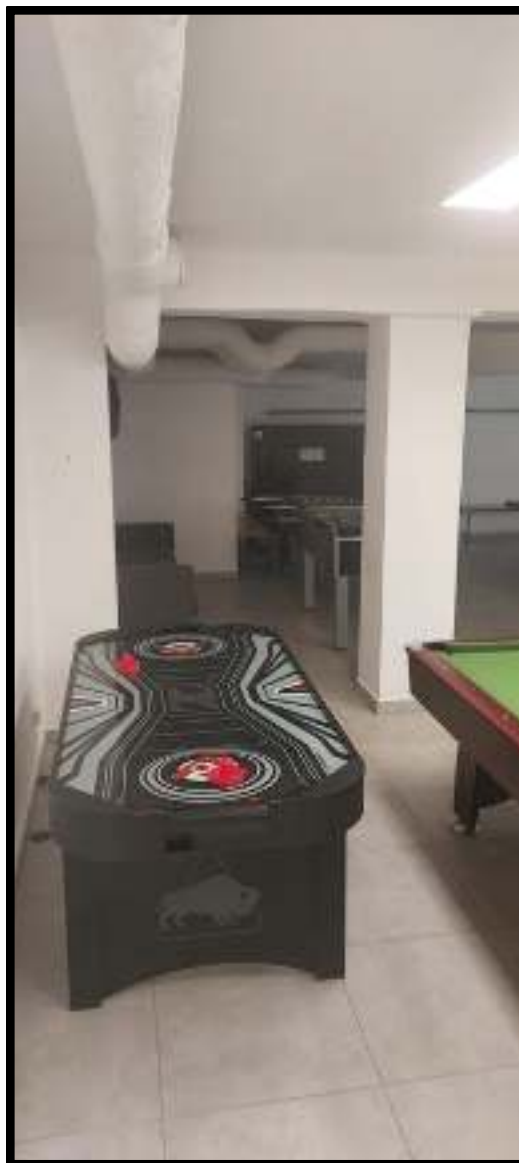


GDĄŃSK MIASTEM ZAWODOWCÓW

ETAP II

Strefa wypoczynku i rozrywki

- Przestrzeń, która ma służyć uczniom jako miejsce do odpoczynku, regeneracji oraz budowania pozytywnej atmosfery w środowisku edukacyjnym.



GDAŃSK MIASTEM ZAWODOWCÓW

ETAP II

Naszą szkołę, jako
„Kuźnię Talentów Kulinarynych”
rekomenduje Stowarzyszenie Kucharzy Polskich
i Pomorska Akademia Kulinarna.



GDAŃSK MIASTEM ZAWODOWCÓW

ETAP II

GARŚĆ PRAKTYCZNYCH INFORMACJI

- **Lokalizacja.** Szkoła znajduje się w Gdańsku, w dzielnicy Wrzeszcz. Dojazd do szkoły wszystkimi środkami transportu miejskiego.
- **Sklepik szkolny.** W szkole znajduje się sklepik z szerokim asortymentem żywniowym, aby wspierać codzienne potrzeby uczniów.
- **Godziny lekcji.** Zajęcia rozpoczynają się od godz. 7:25, a kończą o 15:25.
- **Stroje służbowe.** Podczas zajęć z przedmiotów zawodowych obowiązuje strój służbowy - pracownia gastronomiczna, pracownia hotelarska i obsługi gościa.





Fundusze Europejskie
dla Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



URZĄD MARSZAŁKOWSKI
WOJEWÓDZTWA POMORSKIEGO

Dlaczego wybór ZSGH Gdańsk?

...edukujemy dziś, abyś mógł błyszczeć jutro! :)



Kontakt

a.holowenko@zsgh.edu.gdansk.pl

e.laskowska@zsgh.edu.gdansk.pl

58 341 36 39

Czekamy na Ciebie!

Gdańsk Miastem Zawodowców - etap II