Magiczny Kraków

Zespół Szkół Gastronomicznych Nr 2

2021-04-20

Zobacz, co wyjątkowego oferuje swoim kandydatom Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 im. prof. Odona Bujwida w Krakowie. Przekonaj się, że jest to szkoła, której wybór warto rozważyć w procesie rekrutacji.

O wysokiej jakości kształcenia zawodowego i ogólnego, które zapewnia swoim uczniom Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 im. prof. Odona Bujwida w Krakowie, świadczą coroczne bardzo dobre wyniki egzaminów zawodowych i maturalnych.

Technikum Gastronomiczne nr 11 wchodzące w skład ZSG nr 2 w Krakowie od lat utrzymuje się w czołówce techników nie tylko w Krakowie ale i w Małopolsce. Nasi uczniowie osiągają wysokie wyniki na egzaminach zawodowych zarówno w Technikum jak i w Branżowej Szkole I stopnia. W Technikum w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych zdawalność egzaminu z pierwszej kwalifikacji TG.07 Sporządzanie potraw i napojów wyniosła 92 %, a w drugiej kwalifikacji T.15 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych zdawalność wyniosła 97%. W Szkole Branżowej I stopnia egzamin zdało 95,5 % uczniów. W roku szkolnym 2019/20 zdawalność egzaminów ze wszystkich przedmiotów maturalnych w Naszej Szkole wyniosła
88 %. Jest to wynik wyższy od średniego wyniku osiągniętego przez maturzystów techników w całej Polsce bo wynosił on 73,1%.

Efektem wysokiej jakości kształcenia w Naszej Szkole są sukcesy naszych uczniów w Ogólnopolskiej Olimpiadzie Wiedzy o Żywieniu i Żywności. Wyniki są imponujące 2018 - laureat, finalista, rok 2019 - 2 finalistki i rok 2020 - 1 finalista.

Jesteśmy najlepszą szkołą gastronomiczną w Krakowie, co potwierdza zdobyty **tytuł SREBRNEJ SZKOŁY 2020 i 2021,** a organizowany przez ZSG nr 2 Małopolski Konkurs „Stół pięknie nakryty” otrzymał status „Dobrej praktyki” w konkursie **„SZKOŁA ZAWODOWA NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI”.**

W Rankingu Liceów i Techników 2020 organizowanym przez portal WaszaEdukacja.pl Technikum Gastronomiczne nr 11 zajęło 5 miejsce. Ranking opiera się na zdawalności egzaminów zawodowych, maturalnych i wyników z olimpiad przedmiotowych. W plebiscycie na najpopularniejszą szkołę "Szkoła Roku 2021" Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie ma III miejsce. W tej kategorii nie liczyły się wyniki nauczania, tylko liczba oddanych głosów.

ZSG nr 2 to jedyna szkoła gastronomiczna w Krakowie, która posiada **własną restaurację „Pokusa”** oraz jedyna szkoła gastronomiczna w Europie, która posiada **własny produkt tradycyjny — Ciasteczka Wyśmienite wpisane na *Listę produktów tradycyjnych***.

W ramach Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie działa Technikum Gastronomiczne nr 11, Branżowa Szkoła I Stopnia nr 10 oraz Szkoła Branżowa II Stopnia nr 3. Nasza szkoła oferuje uczniom możliwość kształcenia w zakresie gastronomii, na kierunkach takich jak:

- **technik żywienia i usług gastronomicznych** ze specjalnością **dietetyka**,

- **technik technologii żywności** ze specjalnością **dietetyka sportowa,**
- **technik usług kelnerskich** ze specjalnością **barman**,
- z elementami **kuchni świata**,
- z elementami **serwisu specjalnego,**
- z elementami **nowoczesnych technik dekorowania.**

Kadra nauczycielska Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie koncentruje się przede wszystkim na najlepszym przygotowaniu uczniów do wykonywania wybranych specjalności. Każda z klas prowadzona jest przez nauczycieli - profesjonalistów w swojej dziedzinie, a zajęcia realizowane są zgodnie z podstawą programową, tak, aby uczniowie pod koniec edukacji byli gotowi do pracy w renomowanych restauracjach czy hotelach. Nasi absolwenci to kucharze, cukiernicy, kelnerzy, barmani z doświadczeniem, którzy nie boją się wyzwań i odważnie stąpają po rynku pracy. Dzięki temu mają większe szanse na zatrudnienie w popularnych i cenionych miejscach pracy.

Dlaczego warto wybrać Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie?

1. Szkoła blisko centrum miasta.

Jednym z dużych plusów ZSG nr 2 jest jego lokalizacja. Szkoła znajduje się w starej części Krakowa – Podgórze. Dzięki temu można dojechać do niej różnymi środkami komunikacji, bez względu na to, z której strony miasta chce dojeżdżać uczeń. Ponadto, Podgórze to dzielnica atrakcyjna kulturowo, o bogatych walorach krajobrazowych i historycznych.

2. Szkoła promująca bezpieczeństwo.

ZSG nr 2 posiada Certyfikat Szkoły Promującej Bezpieczeństwo. Jest to dokument sygnowany przez Policję, a jednym z najważniejszych kryteriów jego otrzymania przez szkołę są działania przyczyniające się do poprawy ogólnie pojętego bezpieczeństwa na rzecz uczniów.

3. Nauka pod okiem renomowanych szefów kuchni.

ZSG nr 2 w Krakowie daje uczniom możliwość zdobywania doświadczenia pod okiem prawdziwych profesjonalistów. Podczas praktyk zawodowych uczniowie szkolą swoje umiejętności pracując pod okiem prawdziwych szefów kuchni, baristów czy renomowanych specjalistów do spraw technologii żywienia z wieloletnim doświadczeniem. Praca pod okiem fachowców z dziedziny kulinarnej jest świetnym przygotowaniem do wykonywania wybranego zawodu. Pozwala czerpać inspirację i sprawdzić w praktyce umiejętności zdobyte podczas kilkuletniej nauki.

4. Praktyki i staże zawodowe w najlepszych polskich hotelach i restauracjach.

W Naszej Szkole, oprócz zajęć praktycznych, uczniowie odbywają praktyki zawodowe w zakresie wybranej przez siebie specjalizacji w zakładach pracy. Tego typu praktyki mają za zadanie wdrożyć uczniów w zawód, jaki chcą wykonywać w przyszłości. Uczniowie mają okazję przez okres ośmiu tygodni sprawdzać swoje umiejętności zawodowe, a także zmierzyć się ze stresem i odpowiedzialnością, pracując dla realnych klientów. Szkoła współpracuje z renomowanymi krakowskimi hotelami takimi jak: Nowotel Kraków City West, Radisson Blu, Sheraton, Hilton Garden Inn, Hotel Park Inn oraz prestiżowymi restauracjami Wierzynek, Hawełka, Cyrano de Bergerac, Vidok, Marco Bazaar Bistro, Starka. W ramach realizowanego projektu „Centrum kompetencji zawodowych w branży turystyczno-gastronomicznej" uczniowie biorą udział w stażach za które otrzymują wynagrodzenie.

5. Kształcenie w nowoczesnych pracowniach technologicznych oraz multimedialnych salach językowych.

Większość szkolnych sal przeszło gruntowny remont. Odnowione zostały zarówno pracownie technologiczne w zakresie poszczególnych specjalizacji, jak i sale wykorzystywane do kształcenia ogólnego. Sale lekcyjne do zajęć nauki zawodu posiadają nowoczesny sprzęt, dzięki któremu uczniowie mogą poznawać i uczyć się najnowszych technik wykorzystywanych w nauczanych zawodach. Sale do kształcenia ogólnego zostały wyposażone w sprzęt multimedialny, który pomaga usprawnić i uatrakcyjnić prowadzone przez nauczycieli lekcje.

6. Bogata dodatkowa oferta edukacyjna.

ZSG nr 2 w kształceniu zawodowym bardzo dużą wagę przywiązuje do łączenia wiedzy z praktyką. Uczniowie mają możliwość odbycia kursów i szkoleń umożliwiających uzyskanie dodatkowych kwalifikacji i certyfikatów: baristy, kelnera, barmana, carvingu, dekorowania ciast i stołów okolicznościowych. Dodatkową korzyścią z uczestnictwa w szkoleniach jest przygotowanie młodego człowieka do dostosowania się do zmian na rynku pracy np. do podejmowania własnej inicjatywy w poszukiwaniu miejsca pracy.

Uczniowie uczestniczą w różnych wydarzeniach kulturalnych związanych z branżą gastronomiczną takich jak „Targi HoReCa", „Krakowskie Zapusty" organizowane przez Miasto Kraków i Małopolską Organizację Turystyczną, Mikser Kulinarny-Akademia Inspiracji Kraków, krakowskie „Święto Kupca".

Swoje zainteresowania rozwijają poprzez udział w licznych warsztatach prowadzonych m.in. przez Polską Akademię Sztuki Kulinarnej, Akademię Inspiracji Makro, warsztaty wyjazdowe „Gotuj z mistrzem" w Ustroniu oraz udział w konkursach branżowych m.in. w Małopolskim Konkursie „Stół pięknie nakryty", Sądeckim Konkursie Szkół Gastronomicznych, w Ogólnopolskim Teście Kulinarnym, w konkursie „Mam zawód. Mam fantazję",
w ogólnopolskim konkursie Monin Cup Junior, w regionalnym konkursie „Bitwa na drobiowe smaki", w ogólnopolskim konkursie „Les Chefs en Or. Polska edycja", w konkursie barmańskim „Ja za barem" i wielu innych, w których zawsze odnoszą spektakularne sukcesy. Taka organizacja procesu uczenia się

pomaga uczniom zrozumieć świat oraz lepiej funkcjonować w społeczności lokalnej.

W ZSG nr 2 realizowany jest projekt „Rok w gastronomii”- współpraca polsko-czesko-słowacka szkół o profilu gastronomicznym w ramach, której odbywają się wyjazdy młodzieży.

7. Własna restauracja.

Tym co wyróżnia ZSG nr 2 to nasza własna Restauracja „Pokusa”. Uczniowie przygotowują pod okiem nauczycieli potrawy dla gości restauracji, według receptur inspirowanych kuchnią polską, europejską i innych narodów. Na co dzień oferujemy smaczne obiady i wyroby cukiernicze. Przyjmujemy również zamówienia na wynos dla indywidualnych konsumentów i grup zorganizowanych. Od wielu lat organizujemy różnego rodzaju przyjęcia okolicznościowe, wystawne bankiety oraz imprezy cateringowe. Oprócz pełnej karty dań nasza szkolna restauracja codziennie przygotowuje danie dnia, które umożliwia realizację podstawy programowej i stosowanie nowoczesnych technik. Restauracja znajduje się na terenie szkoły, dlatego uczniowie mogą skorzystać z restauracji także podczas długich przerw lub po zakończeniu lekcji. Obiad abonamentowy dla uczniów można zakupić w atrakcyjnej cenie 9,00 zł. Od godziny 9.00 czeka na uczniów gorąca zupa, którą uczniowie mogą kupić za 1,00 zł.

8. Zawód, ale nie tylko...

Zdany egzamin maturalny otwiera drzwi uczelni wszystkim tym osobom, które będą chciały kontynuować naukę. Nauczyciele przedmiotów maturalnych to specjaliści - egzaminatorzy OKE Kraków, którzy z zaangażowaniem i empatią towarzyszą młodym ludziom w zdobywaniu wiedzy, czego efektem są bardzo dobre wyniki egzaminów maturalnych.

ZSG nr 2 kształtuje osobowość młodego człowieka poprzez kultywowanie tradycji patriotycznych, działalność wolontariacką i prozdrowotną.

1. Filmy Promocyjne Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 2.

https://drive.google.com/drive/folders/1-y-v38ffmz2h4P4Hn7bNem2boFF0Ovh5?usp=sharing

2. Kanał w serwisie YouTube Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 2.

https://youtube.com/channel/UC0nJY87UqCfI7oYIS01DhLw