Magiczny Kraków

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego

2021-04-28

Ósmoklasisto, wybierz naszą szkołę przyjazną na MAXA. To w naszej szkole nauczysz się kreatywnego wykorzystywania swoich umiejętności, a także zdobędziesz poszukiwane na rynku pracy kwalifikacje zawodowe.

Nauczymy Cię sporządzania potraw i napojów wg tradycyjnych receptur abyś mógł w przyszłości pracować w najwyższej klasy restauracjach pod okiem mistrzów sztuki kulinarnej. Nauczymy Cię rzemieślniczej produkcji wyrobów piekarskich, cukierniczych i masarskich abyś mógł w przyszłości otworzyć swój własny zakład produkujący Twoje autorskie produkty. Jeśli wybierzesz zawód kelnera, wyszkolimy Cię w perfekcyjnej sztuce obsługi konsumentów tak byś mógł w przyszłości zostać kierownikiem działu gastronomii. Jako technik technologii żywności zdobędziesz u nas wiedzę technologa żywności tak by organizować i nadzorować produkcję wyrobów spożywczych. Z kolei jako technik żywienia i usług gastronomicznych lub technik usług kelnerskich nabędziesz umiejętności managerskich planowania organizacji podstawowych i uzupełniających usług gastronomicznych. W naszej szkole otrzymasz maximum zaangażowania ze strony kadry pedagogicznej tak by osiągnąć maximum swoich zamierzonych celów. Przyjdź i odkryj z nami Swój talent kulinarny! Wybierając Szkołę Branżową I stopnia uzyskasz status Młodocianego Pracownika oraz wynagrodzenie i staż pracy do emerytury. Wybierając Technikum zyskasz możliwość przystąpienia do egzaminu maturalnego jako przepustki na studia wyższe, a także będziesz mógł zrealizować praktyki zawodowe w renomowanych zakładach gastronomicznych, z którymi współpracujemy w trosce o najwyższą jakość Waszego kształcenia. Tylko i wyłącznie w naszej szkole nauczymy Cię sztuki rzeźbienia w warzywach i owocach jaką jest Carving. Nasza Szkoła to także miejsce dla INTEGRACJI młodzieży o różnych stopniach niepełnosprawności.