



Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Krakowie

ul. Miechowity 6, 31-469 Kraków



www.zsps.krakow.pl

**ZAPRASZAMY DO SPOTKANIA SIĘ
Z NAMI ONLINE W RAMACH:**

**VII edycji Krakowskiego Tygodnia Zawodowców,
który został zaplanowany
od 12 do 16 kwietnia 2021 roku**

oraz

**VII edycji Otwartych Sobót,
które zostały zaplanowane
na dzień 17 kwietnia 2021 roku
i 29 maja 2021 roku.**



Zapraszamy do spotkania się z nami on-line poprzez kalendarz wydarzeń



[link do kalendarza spotkań na Tydzień Zawodowca](#)

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Krakowie
ul. Miechowity 6, 31-469 Kraków
telefon: 12 422 38 66
e-mail: sekretariat.szkoły@zsp.s.krakow.pl
www.zsp.s.krakow.pl

VII edycja Krakowskiego Tygodnia Zawodowców:

PONIEDZIAŁEK 12.04.2021	WTOREK 13.04.2021
ŚRODA 14.04.2021	CZWARTEK 15.04.2021
PIĄTEK 16.04.2021	

VII edycja pierwszej Otwartej Soboty:

SOBOTA 17.04.2021

VII edycja drugiej Otwartej Soboty:

SOBOTA 29.05.2021

Kraków
SZKOŁA MIASTA KRAKOWA

Po kliknięciu na wybrany dzień wyświetlą się linki do logowania za pomocą Facebooka lub MS Teamsa

1 **PONIEDZIAŁEK 12.04.2021**

**12:30 - 16:00
DYŻUR PEDAGOGA**

**9:00 - 13:00
SPOTKANIE ONLINE**

Join Maciej's room: PONIEDZIAŁEK 12.04
null
Messenger

Join conversation
null
Microsoft Teams

Join conversation
null
Microsoft Teams

oraz link do spotkania
ze szkolnym
Pedagogiem, Psychologiem, Doradcą Zawodowym

Nasza oferta edukacyjna

 **Kraków**

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Krakowie

ul. Miechowity 6, 31-469 Kraków

telefon: 12 422-38-66

e-mail: sekretariat.szkoły@zsps.krakow.pl

www.zsps.krakow.pl

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

- ✓ Technik Technologii Żywności,
- ✓ Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych,
- ✓ Kelner/ Technik Usług Kelnerskich.

NAŚI
PARTNERZY:

VIENNA HOUSE
ANDEL'S
UKR. 21

VIENNA HOUSE
Dairy
BRAND

Buczek

 Auchan

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

- ✓ **Nowość !!!** Kelner,
- ✓ Cukiernik,
- ✓ Piekarz,
- ✓ Przetwórcza mięsa,
- ✓ Kucharz.

Prowadzimy klasy integracyjne dla uczniów z niepełnosprawnością intelektualną

ZAPRASZAMY

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

- ✓ Technik Technologii Żywności,
- ✓ Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych,
- ✓ Kelner/ Technik Usług Kelnerskich.

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

- ✓ **Nowość !!!** Kelner,
- ✓ Cukiernik,
- ✓ Piekarz,
- ✓ Przetwórcza mięsa,
- ✓ Kucharz.

Prowadzimy klasy integracyjne dla uczniów z niepełnosprawnością intelektualną


Multimedia




Film o szkole



Wirtualny spacer po szkole

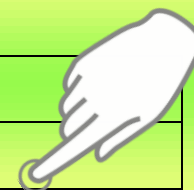


prezentacja z ofertą edukacyjną



Informacje o zawodach

cukiernik	http://zsps.krakow.pl/index.php/cukiernik/
kucharz	http://zsps.krakow.pl/index.php/354-2/
piekarz	http://zsps.krakow.pl/index.php/piekarz/
przetwórcza mięsa	http://zsps.krakow.pl/index.php/wedliniarz/
kelner	http://zsps.krakow.pl/index.php/kelner-2/
technik usług kelnerskich	http://zsps.krakow.pl/index.php/kelner/
technik żywienia i usług gastronomicznych	http://zsps.krakow.pl/index.php/technik-zywienia-i-uslug-gastronomicznych/
technik technologii żywności z kwalifikacją cukiercznią	http://zsps.krakow.pl/index.php/technik-technologie-zywnosci-z-kwalifikacja-cukiernicza/



Kraków

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Krakowie
ul. Miechowity 6, 31-469 Kraków
www.zsps.krakow.pl

CUKIERNIK

W ramach zawodu uzyskasz świadectwo kwalifikacji **PRODUKCJI WYROBÓW CUKIERNICZYCH**.

EDUKACJA odbywa się w 3-letniej szkole branżowej i stopnia oraz na kwalifikacyjnych kursach zawodowych.

Zawód ten odnosi się zarówno do umiejętności wymyślania i tworzenia nowych wyrobów cukierniczych, ich modyfikowania, jak również nowatorskiego dekorowania.

Kraków

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Krakowie
ul. Miechowity 6, 31-469 Kraków
www.zsps.krakow.pl

KELNER

W ramach zawodu uzyskasz świadectwo kwalifikacji **WYKONYWANIA USŁUG KELNERSKICH**.

EDUKACJA odbywa się w 3-letniej szkole branżowej i stopnia oraz na kwalifikacyjnych kursach zawodowych.

Zawód ten odnosi się zarówno do umiejętności przygotowywania sali konsumenckiej do obsługi gości ale także do kompleksowego serwowania potraw i napojów.

Kraków

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Krakowie
ul. Miechowity 6, 31-469 Kraków
www.zsps.krakow.pl

PRZETWÓRCA MIĘSA

W ramach zawodu uzyskasz świadectwo kwalifikacji **PRODUKCJI PRZETWORÓW MIĘSNYCH I TŁUSZCZOWYCH**.

EDUKACJA odbywa się w 3-letniej szkole branżowej i stopnia oraz na kwalifikacyjnych kursach zawodowych.

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

Kraków

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Krakowie
ul. Miechowity 6, 31-469 Kraków
www.zsps.krakow.pl

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

EDUKACJA odbywa się w technikum oraz na kwalifikacyjnych kursach zawodowych.

W ramach zawodu uzyskasz świadectwa kwalifikacji **SPORZĄDZANIA POTRAW I NAPOJÓW** oraz **ORGANIZACJI ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**.

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



Zapraszamy

