

Zastanawiasz się, co wybrać? Gastronom, czy hotelarz? Wybierz ZSE-T

Napisano dnia: 2019-02-04 08:15:09

Zespół Szkół Ekonomiczno- Technicznych w Rakowicach Wielkich stwarza uczniom znakomite warunki do nauki, zdobywania wiedzy, umiejętności praktycznych i rozwoju zainteresowań, dzięki którym w przyszłości będą oni mogli odnieść sukces na rynku pracy. Jednymi z ciekawszych kierunków są: Technikum Hotelarskie oraz Technikum Żywnienia i Usług Gastronomicznych. Teraz wychodząc naprzeciw oczekiwaniom tak samych uczniów, ich rodziców, ale także naprzeciw oczekiwaniom rynku pracy i społeczeństwa, które chce się zdrowo odżywiać ZSE-T wprowadza innowację w postaci rozszerzenia popularnego „Gastronoma” o DIETETYKĘ.

Zespół Szkół Ekonomiczno - Technicznych w Rakowicach Wielkich dysponuje najnowszym i bardzo bogatym wyposażeniem pozwalającym młodzieży na praktyczną naukę zawodu a nauczyciele przedmiotów zawodowych ciągle podnoszą swoje kwalifikacje, żeby sprostać wymaganiom stawianym przez ramy programowe, ale także żeby jak najlepiej nauczyć młodzież zawodu. To dzięki temu połączeniu i dużej ambicji samych uczniów, bezbłędnie radzą sobie oni z egzaminami zawodowymi.

- Mamy dwie kwalifikacje, w trzeciej i czwartej klasie. W trzeciej zdają egzamin z teorii i praktyki, gdzie w teorii wykazują się znajomością m.in. podstaw gotowania i później przenoszą to na praktykę, gdzie muszą idealnie wykonać wszystkie zadania. W trakcie trwania egzaminu oceniany jest sposób poruszania się po kuchni to czy się komunikują, czy stosują się do zasad BHP ... - mówi Pani Agnieszka Cieśla-Jadach nauczyciel przedmiotów zawodowych, która dodaje, iż ten egzamin zawsze wychodzi idealnie. Potwierdza to również druga z nauczycielek przedmiotów zawodowych: *- Rokrocznie odkąd jest tutaj to Technikum Żywnienia i Usług Gastronomicznych STO PROCENT uczniów zdaje egzamin praktyczny. Także przygotowanie warsztatowe mamy tutaj bardzo dobre ze względu na dobrą bazę dydaktyczną -* mówi Pani Maria Cybulska.

Drugi z egzaminów odbywa się w czwartej klasie i jego wyniki są równie dobre, dzięki czemu rakowicka szkoła, jako jedyna placówka w naszym powiecie została sklasyfikowana w Rankingu Liceów i Techników 2019.



[ZSE-T w Rakowicach Wielkich w gronie najlepszych szkół](#)

W trakcie nauki w technikum gastronomicznym uczniowie poznają procesy obróbki i po zakończeniu szkoły są w pełni przygotowani do pracy w zawodzie. Rakowicka szkoła uczy nie tylko przyrządzania potraw kuchni polskiej, ale także kuchni śródziemnomorskiej, czy kuchni azjatyckiej. Młodzież otrzymuje tu fachową i niezbędną w dalszej karierze zawodowej wiedzę.

Technik żywienia i usług gastronomicznych to idealny kierunek dla osób lubiących przygody ze sztuką kulinarną. Rozwijający się prężnie przemysł turystyczny, powstające wokół hotele, restauracje, lokale gastronomiczne oraz moda na „zdrową kuchnię” stwarzają duże możliwości rozwoju i czynią ten kierunek bardzo atrakcyjnym na rynku pracy.

Inspiracją do opracowania innowacji pedagogicznej, czyli rozszerzenia kierunku **Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych o DIETETYKĘ** jest duże zainteresowanie zdrowym odżywianiem i modą na zdrową kuchnię. Ta innowacja oparta będzie na obowiązujących podstawach programowych przedmiotów zawodowych i biologii poszerzonych o elementy z zakresu dietetyki i planowania diet, żywienia człowieka, profilaktyki zdrowotnej i aktywności fizycznej. Nauczyciele tłumaczą nam, iż szczególny nacisk będzie położony na przekazanie uczniom praktycznej wiedzy na temat poradnictwa dietetycznego.





Celem takiego rozszerzenia jest promocja zdrowego stylu życia, pogłębianie wiadomości uczniów z zakresu anatomii i fizjologii człowieka, biochemii ogólnej oraz nabycie umiejętności w zakresie prawidłowego żywienia człowieka i zapobiegania chorobom żywieniowo- zależnym. Uczniowie poznają specyfikę pracy dietetyka oraz uzyskują umiejętności praktyczne z opracowywaniem indywidualnych programów dietetycznych.

Dyrekcja Zespołu Szkół Ekonomiczno - Technicznych w Rakowicach Wielkich bardzo dobrze przygotowała się do wdrożenia od nowego 2019/2020 roku tej innowacji. Jak się dowiadujemy będzie ona realizowana we współpracy z Uniwersytetem Przyrodniczym we Wrocławiu (Wydziałem Nauk o Żywności) oraz Karkonoską Państwową Szkołą Wyższą w Jeleniej Górze (kierunek dietetyk). Ponadto uczniowie w trakcie trwania nauki będą się spotykać ze specjalistami z zakresu dietetyki i poradnictwa dietetycznego.



A MOŻE HOTELARZ?

Niepodważalnym faktem jest, iż branża hotelarska od lat jest jedną z najszybciej rozwijających się, nie tylko w naszym regionie, ale także w całym kraju. Zatrudnienie w tym sektorze systematycznie wzrasta, a wraz z nim wzrastają także wynagrodzenia. Do pracy potrzebne są osoby, które nie tylko posiadają rozbudowaną wiedzę teoretyczną, ale również odpowiednie doświadczenie i predyspozycje zawodowe. Hotel to, bowiem miejsce pracy dla specjalistów różnych dziedzin - dyrektorów, menedżerów, organizatorów imprez, szefów i pracowników kuchni, dekoratorów czy recepcjonistów. Praca ta przynosi wiele satysfakcji, ale również wiele wyzwań. Aby im sprostać młody człowiek musi zacząć od dobrej szkoły, szkoły takiej, która nie tylko wzbogaci go o wiedzę książkową, ale także wyposaży w umiejętności praktyczne, zapewni kursy i miejsca do praktycznej nauki zawodu, do podpatrywania starszych kolegów, do podpatrywania i uczenia się od najlepszych fachowców w branży. Takie możliwości młodym ludziom stwarza właśnie ZSE-T w Rakowicach Wielkich. Tu w murach szkoły młody człowiek uczy się podstaw, które

szlifuje podczas praktyk w najlepszych hotelach w regionie - Świeradowie- Zdroju, czy Karpaczu. Uczniowie rakowickiej szkoły wyjeżdżają także na miesięczne praktyki do miejscowości turystycznych nad morzem, gdzie nierzadko po skończeniu praktyk są z otwartymi rękoma przyjmowani na wakacyjne staże.



Hotelarz, to kierunek, który od podstaw uczy pracy z gośćmi i ich pełnej obsługi od momentu rezerwacji miejsca aż do wyjazdu. - *Mamy gabinety gdzie mamy recepcję i przy tej recepcji młodzież ćwiczy obsługę gości, którzy chcą przyjechać do hotelu, czyli rezerwują usługi hotelarskie. Uczy się też obsługi gości podczas przyjazdu i uczy się obsługi gości w trakcie wyjazdów. Oczywiście jest to w formie scenek natomiast na wyjazdowych zajęciach praktycznych i podczas praktyk zawodowych ćwiczą to w hotelach.* - tłumaczy Pani Maria Cybulska nauczyciel przedmiotów zawodowych w ZSE-T.

Szkoła oferuje swoim uczniom także kursy dodatkowe, jak na przykład te, o których już pisaliśmy, czyli [kurs barmański](#), czy [kurs florystyczny](#). Każdy z nich wzbogaca wiedzę teoretyczną i umiejętności młodych ludzi. Kursy te są organizowane dla uczniów, ale także i dla nauczycieli, którzy dzięki nim zdobytą wiedzę przekazują kolejnym rocznikom. Dzięki temu młodzież ucząca się w Rakowicach Wielkich bardzo dobrze radzi sobie z egzaminami zawodowymi. - *W technikum hotelarskim są dwa egzaminy. Tu również jest STUPROCENTOWA zdawalność części teoretycznej natomiast części praktycznych jest w granicach dziewięćdziesięciu procent* - wyjaśnia Pani Maria Cybulska.

O jakości nauczania i renomie szkoły świadczą sami jej uczniowie, którzy w rozmowie z nami przyznają, iż nie wybraliby żadnej innej placówki. Wspaniałą wizytówką ZSE-T są młodzi ludzie, którzy dzięki możliwości skorzystania z [internatu](#) przyjeżdżają do Rakowic Wielkich z odległych zakątków regionu. Bogatynia, Złotoryja, Bolesławiec, to tylko niektóre z rodzinnych miejscowości uczniów rakowickiej szkoły, wśród których na kierunkach hotelarskich i gastronomicznych nie brakuje uczniów z całego naszego powiatu od Mirska począwszy na Wleniu skończywszy.

Dla wszystkich tych, którzy dziś zastanawiają się nad swoją przyszłością, a lubią pracę w kuchni, czy hotelu, marzą o poprowadzeniu własnej działalności gospodarczej bądź o pracy w renomowanych obiektach na całym świecie wybór Zespołu Szkół Ekonomiczno- technicznych w Rakowicach Wielkich to bardzo dobry wybór.

