

# Über uns

Die Gesamtschule für Gastronomie und Lebensmittelkunde wurde 1956 in Olsztyn gegründet. Die Schule besteht aus zwei Gebäuden. In der Żołnierska-Str. befinden sich u.a. das Sekretariat, das Lehrerzimmer, das Büro des Direktors und seiner Vertreter, das Büro des Schulpädagogen und Klassenräume. In dem Gebäude in der Wyszyński-Str. gibt es sieben technologische Werkstätte.

Die Schule wird von etwa 800 Schülern im Alter von 15 bis 20 Jahren besucht. Unsere Schule versteht sich als ein kompetentes Gremium für Kultur und Geschichte der Gastronomie, Kochkunst, Tafelkultur und fachbezogene Wissenschaft und Bildung. In der Schule sind 72 gut ausgebildete Lehrer und Lehrerinnen beschäftigt.

Die Schule bildet eine ideale didaktische Basis. Wir haben zur Verfügung

- 2 Sporthallen
- 21 Klassenräume ausgestattet mit Fernsehern
- 7 Fachwerkstätte, die mit den, in der Gastronomie und Nahrungsmittelindustrie gebräuchlichen Geräten ausgestattet sind
- 2 Computerräume
- 1 audiovisuelle Werkstatt mit Videothek
- 1 Bibliothek

## Berufsbild / Job & Karriere

Unsere Schüler werden Fachleute, die sowohl den perfekten Service am und für den Gast, als auch Sprachen, kaufmännische Abläufe sowie das moderne Restaurant-, Hotel- und Küchenbusiness beherrschen.

Die Zukunftschancen unserer Absolventen liegen im boomenden Dienstleistungssektor der Reise- und Übernachtungsbranche, in Hotels, Restaurants und in den Urlaubs- und Erholungszentren für jung und alt im In- und Ausland, in der Großstadt, auf dem Land, am Wasser oder in den Bergen, in jeder Jahreszeit.

Einsatzgebiete sind:

- Hotels verschiedener Kategorien
- Pensionen
- Hostels
- Hotels und Herbergen
- Restaurants und Weinstuben
- Küche
- Systemgastronomie
- Nahrungsmittelherstellung

# Fachrichtungen und Ausbildungsdauer

## Fachrichtungen im vierjährigen Technikum und eine kurze Charakteristik der Berufe :

### **Fachgastronom** – Trivialname: Koch

seine Aufgaben:

- Zubereitung der Speisen und Getränke nach bewährten Rezepturen,
- Berechnung des Nährwertes sowie des energetischen Wertes der Speisen,
- Speisenzubereitung und Verzierung,
- Planung und Organisation der Arbeit,
- Beschäftigung in verschiedenen gastronomischen Betrieben, - Möglichkeit, selbständige Wirtschaftsdienstleistungen zu führen.

### **Fachmann im Bereich der gastronomischen Dienstleistungen**

seine Aufgaben:

- alle Tätigkeiten, die mit der Organisation und einer komplexen Bedienung der Empfänge verbunden sind. Das betrifft alle Betriebe, die gastronomische Dienste anbieten,
- Möglichkeit, selbständige Wirtschaftsdienstleistungen zu führen,
- sehr wichtig sind hier Flexibilität und Kontaktfähigkeit

### **Oberkellner** – Trivialname: Kellner seine

Aufgaben:

- Bedienung der Gäste (Reichen der Speisen, Benutzung der Geräte, Kontakt zu Gast), - Zubereitung einfacher Speisen und Getränke.

### **Techniker der Lebensmitteltechnologie**

seine Aufgaben:

- alle Aufgaben, die mit der Erzeugung der Nahrungsmittel verbunden sind. Es geht hier um die Organisation und Beaufsichtigung der Arbeits- und Produktionsprozesse,
- Techniker der Lebensmitteltechnologie kann die Arbeit in den Produktionsunternehmen der Nahrungsmittelverarbeitung aufnehmen sowie Institutionen, die Untersuchung und Bewertung der Lebensmittel durchführen und sich mit Handel, Lagerung sowie Distribution der Nahrungsmittel beschäftigen,
- Möglichkeit, selbständige Wirtschaftsdienstleistungen zu führen.

## Fachrichtungen und Ausbildungsdauer in der Berufsschule:

### **Koch für kleine Gastronomie** – 2 Schuljahre seine

Aufgaben:

- alle Tätigkeiten, die mit der Zubereitung typischer Speisen und Getränke in verschiedenen gastronomischen Betrieben sowie Unternehmen, die sich mit der Vorbereitung und Produktion der Erzeugnisse und Halbprodukte beschäftigen, verbunden sind,
- alle Tätigkeiten, die mit der Organisierung der Ordnungsarbeiten sowie Aufbewahrung der Rohstoffe, Halbprodukte und Erzeugnisse verbunden sind,
- seine Arbeitsstelle ist vor allem Imbiss, Krankenhaus, Schule, Betriebsmensa, Cafe und Restaurant.

### **Bäcker** – 3 Schuljahre seine

Aufgaben:

- Aussuchen und Vorbereitung der Produktionsrohstoffe,
- Auswahl und Zusammenbauen der Maschinen und Anlagen in einen Produktionszug sowie ihre Bedienung,
- Vorbereitung der Halbprodukte,
- Teilen und Formen verschiedener Backwaren, - Abrechnung der Backproduktion.

### **Konditor** – 3 Schuljahre seine

Aufgaben:

- Vorbereitung der Zuckerwaren nach bewährten Rezeptur und Technologien, - Auswahl, Auslastung und Wartung der Maschinen und Werkzeuge, - Möglichkeit, selbständige Wirtschaftsdienstleistungen zu führen.

## 4. Kontakt

Strasse / Nr.:	ŻOŁNIERSKA 49 WYSZYŃSKIEGO 16
PLZ / Ort:	10-560 OLSZTYN
Land:	POLEN
E-Mail:	szkoła@zsgs.olsztyn.pl
Telefon:	0048-89-5337565 (Sekretariat)
Webseite:	www.zsgs.olsztyn.pl