



GASTRONOMIK

Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi

**Materiał promocyjny
charakteryzujący
Zespół Szkół Gastronomicznych
w Łodzi
ul. Sienkiewicza 88**

Historia działalności Zespołu Szkół Gastronomicznych w Łodzi sięga roku 1927/28, kiedy to Koło Łódzkie Stowarzyszenie "Służba obywatelska" (zrzeszenie nauczycieli szkół zawodowych) założyło Społeczną Szkołę Rzemiosł Przemysłowo-Gospodarczych.

W kolejnych latach, w ramach reorganizacji szkoła przyjęła i ugruntowała profil gastronomiczny, rosła również liczba uczniów. W chwili obecnej ZSG jest wiodącą na regionalnym rynku placówką kształcenia zawodowego kadry gastronomii, w której kształceniem objętych jest ok. 800 uczniów.

▪ **Branża, zawody prowadzone aktualnie i planowane do prowadzenia, poziom kształcenia (technikum, zasadnicza szkoła zawodowa).**

Lp.	Typ szkoły	Kierunek kształcenia	Charakterystyka
1.	Technikum nr 4 - 4 letnia	Technik żywienia i usług gastronomicznych - 6 klas	W klasach technikum j. francuski jest prowadzony od podstaw natomiast j. angielski jest prowadzony od podstaw i jako kontynuacja dla tych, którzy uczyli się go wcześniej. Praktyki zawodowe w klasie 3 młodzież odbywa w warsztacie szkolnym lub renomowanych zakładach gastronomicznych. W trakcie kształcenia uczeń uzyskuje 2 kwalifikacje: <ol style="list-style-type: none"> 1. Sporządzanie potraw i napojów zakończone egzaminem po 3 klasie. 2. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych zakończone egzaminem po I semestrze 4 klasy.
2.	Zasadnicza Szkoła Zawodowa nr 4 - 3 letnia	Kucharz - 3 klasy	Obowiązuje kwalifikacja: Sporządzanie potraw i napojów. Na tę kwalifikację składają się dwa działy: Przechowywanie żywności oraz Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Kwalifikacja potwierdzona jest egzaminem po 3 klasie.

Wysoki poziom nauczania przedmiotów zawodowych gwarantujący uzyskanie pracy w zawodzie możliwy jest dzięki dużemu zaangażowaniu i oddaniu nauczycieli. Kadra nauczycielska jest profesjonalnie przygotowana do teoretycznej i praktycznej nauki zawodu. Świadczyć mogą o tym osiągnięcia uczniów w konkursach zawodowych, olimpiadach przedmiotowych oraz bardzo wysoka zdawalność egzaminu zawodowego zewnętrznego we wszystkich zawodach.

Zdawalność egzaminu zawodowego w 2016 r. w ZSG w Łodzi, kwalifikacja T.06

Lp.	Zawód	Zdawalność w ZSG
1.	Kucharz	83%
2.	Technik żywienia i usług gastronomicznych	100%

Wysoki poziom przygotowania zawodowego uczniów naszej szkoły, a także perspektywa podjęcia ciekawej pracy w kraju i za granicą wpływa na duże zainteresowanie młodzieży kończącej gimnazjum kształceniem w „gastronomiku”. Ważnym elementem kształcenia zawodowego są wycieczki zawodowe, które poszerzają wiedzę uczniów oraz dają możliwość konfrontacji wiedzy z rzeczywistością. Wyjścia zawodowe organizowane są min. do Zakładów Lozamet, Ogrodu Botanicznego (wystawa ziół i przypraw), Pałacu Herbsta (wystawy stołów, spektakle tematyczne), zakładów gastronomicznych, Łódzkiej Spółdzielni Mleczarskiej „JOGO” a także zwiedzanie ekspozycji w halach Międzynarodowych Targów Łódzkich np. Natura Food i Polagra Gastro w Poznaniu.

▪ **Wyposażenie techniczno - dydaktyczne.**

Poziom kształcenia zależy również od bazy dydaktycznej, którą w naszej szkole z powodzeniem można uznać za rozbudowaną i nowoczesną. Szkoła dysponuje czterema pracownikami technologicznymi, w których prowadzone są zajęcia laboratoryjne a także trzema pracownikami obsługi konsumenta wyposażonymi w rzutniki i tablice multimedialne, skomputeryzowaną biblioteką z dostępem do Internetu, strzelnicą oraz dwoma pracownikami komputerowymi. Zajęcia wychowania fizycznego odbywają się na dwóch salach gimnastycznych, siłowni oraz na nowoczesnym, wielofunkcyjnym boisku, dzięki czemu młodzież ma możliwość rozwijania swoich zainteresowań sportowych.

Niewątpliwie największą wizytówką szkoły są profesjonalnie wyposażone pracownie do nauki zawodu oraz warsztat szkolny. Szkoła od momentu wprowadzenia zewnętrznych egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie pełni rolę Ośrodka Egzaminacyjnego w województwie łódzkim.

Kształcenie zawodowe odbywa się równolegle w warsztacie szkolnym, który współpracuje w procesie dydaktycznym. Uczniowie w pracowni garmazeryjnej, cukierniczej i kuchni gorącej pod okiem nauczycieli instruktorów doskonalą swoje umiejętności zawodowe. Tajniki zawodu kelnera oraz organizatora usług gastronomicznych uczniowie poznają odbywając praktyki zawodowe na sali konsumenckiej, która jest integralną częścią warsztatu szkolnego. Warsztat szkolny posiada pomieszczenia produkcyjne oraz własną salę konsumencką, dzięki czemu świadczy usługi gastronomiczne na bardzo wysokim poziomie, również na zewnątrz szkoły.

Wielu łodzianom znane są nasze obiady, które można zjeść codziennie od godziny 12.00. Warsztat przygotowuje i organizuje także bankiety, wesela i inne imprezy okolicznościowe, prowadzi również catering dla osób i instytucji na terenie Łodzi i całego województwa. W warsztacie szkolnym uczniowie mają możliwość odbycia praktyki zawodowej.

▪ **Organizacja procesów uczenia się.**

Zespół Szkół Gastronomicznych realizuje projekty unijne dla uczniów i nauczycieli, które również odbywają się przy współpracy z pracodawcami.

Zestawienie projektów jakie były i są realizowane w ZSG.

Tytuł projektu	L.p	Rok realizacji	Ilość uczniów objętych wsparciem	Projektodawca
„Jestem zawodowcem na poziomie europejskim”	1.	04.2010-12.2012	304	Miasto Łódź Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi

„Kuchnie Świata”	2.	2011-2012	60	Międzynarodowa Fundacja Kobiet w Łodzi
„Profesjonalna Barmanka. Profesjonalny barman”	3.	01.2012-12.2013	40	Miasto Łódź Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi
„Cudze chwalcie swego nie znacie”	4.	01.2012-12.2013	304	Międzynarodowa Fundacja Kobiet w Łodzi
„Program rozwojowy i rozwój kompetencji kluczowych uczniów Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 4”	5.	09.2012-06.2013	48	Akademia Rozwoju Osobowego „Perfecta” sp. z o.o.
PWP „Dobra praktyka drogą do sukcesu”	6.	01.2013-30.06.2015	152 uczniów 16 nauczycieli	Doradztwo Unijne Zbigniew Banasiak
„Współpraca z pracodawcami sukcesem szkoły i uczniów”	7.	01.09.2013-30.06.2015	200	Doradztwo Unijne Zbigniew Banasiak
Nowoczesny nauczyciel – specjalistą w branży gastronomicznej”	8.	01.09.2013-30.06.2015	60 nauczycieli	Doradztwo Unijne Zbigniew Banasiak
Szkoła Mistrzostwa Kulinarnego	10.	01.09.2016-31.08.2018	144 uczniów 27 nauczycieli	Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi
Erasmus „Mobilni na rynku europejskim”	11.	11.2016-09.2017		
Kulinarne dziedzictwo Polski	12.	04.2017-31.08.2019		

W każdym projekcie dominującym działaniem jest współpraca z pracodawcami, która polegała na poznaniu krajowego i regionalnego rynku pracy np. w projektach „Jestem zawodowcem na poziomie europejskim” i „Cudze chwalcie swego nie znacie” – uczniom organizowano wyjazdowe warsztaty kulinarne u pracodawców z branży gastronomicznej, w restauracjach i gospodarstwach agroturystycznych w ramach kuchni kurpiowskiej, kaszubskiej, śląskiej, podhalańskiej.

Poznali również specyfikę europejskiego rynku pracy i kształcenie w systemie dualnym w Projekcie Współpracy Ponadnarodowej „Dobra praktyka drogą do sukcesu”, w którym partnerem była szkoła gastronomiczna z Niemiec.

W pozostałych projektach a w szczególności „Współpraca z pracodawcami sukcesem szkoły i uczniów” organizowane były kursy dla uczniów z cukiernictwa, carvingu, nowoczesnych technik gastronomicznych i kelnerstwa, prowadzone przez pracodawców-szefów kuchni np. Restauracji Nowa Łódź, Strefy Smaków, oraz Akademii carvingu z Sanoka, następnie uczniowie po zakończonych kursach w szkole odbywali praktyki u pracodawców w ramach podpisanych umów. Pracodawcy, którzy aktywnie uczestniczyli w

realizacji projektu to: Restauracja Nowa Łódź, Hotele: Andels, Hilton, Grand, Tobacco, NoBoHotel, Holiday Inn, Hotel Kolumna Park.

Na uwagę zasługuje projekt „Nowoczesny nauczyciel – specjalistą w branży gastronomicznej”, skierowany do nauczycieli szczególnie przedmiotów zawodowych, w którym podnosili swoje umiejętności w zakresie nowoczesnych technik gastronomicznych, obsługi konsumenta, barmaństwa oraz języka angielskiego. Warsztaty zawodowe prowadzone były przez najwyższej klasy specjalistów – pracodawców, np. zajęcia z barmaństwa prowadzi obecny Mistrz Świata w barmaństwie Wojciech Urbański z Krakowa, nowoczesne techniki gastronomiczne – uczestnik trzeciej edycji programu „Top Szefa”- Marcin Jabłoński z Warszawy, obsługę konsumenta – Mistrz Kelnerstwa - Protokół Dyplomatyczny – Jan Stawarz z Warszawy i szkolenie w Akademii Kurta Schellera w Warszawie.

Szkoła od prawie 8 lat jest współorganizatorem wyjazdów na staż do Francji absolwentów Technikum do ośrodka szkoleniowego CFA (Centre de Formation d'Apprentis) w Bar-le-Duc. Jest to program międzynarodowy o charakterze zawodowym, współfinansowany przez lotaryńską Radę Regionalną. Staż jest dobrą szansą dla osób kończących szkołę, aby zdobyć dodatkowe kwalifikacje i umiejętności umożliwiające lepszy start na rynku pracy.

Współpraca z pracodawcami, stwarza możliwość nauki w realnym środowisku oraz rozwijanie kwalifikacji i kompetencji zgodnie z zapotrzebowaniem rynku pracy. Jak również, buduje dobre relacje z przedsiębiorcami z branży gastronomicznej co przyczynia się do pozyskiwania stałych partnerów do efektywnej współpracy i podnoszenia jakości pracy szkoły.

▪ **Współdziałanie z pracodawcami.**

Współpraca szkoły zawodowej z pracodawcami jest elementem strategicznym jej funkcjonowania w środowisku lokalnym. Współczesna szkoła zawodowa sama powinna zadbać o swój wizerunek i potencjalnych partnerów ze świata biznesu. Pracodawcy, to jeden z czynników otoczenia marketingowego szkoły zawodowej.

W Zespole Szkół Gastronomicznych współpraca z pracodawcami pojawia się na wielu płaszczyznach działalności szkoły. Przede wszystkim warsztat szkolny odpowiedzialny jest za organizowanie praktyki w ramach praktycznej nauki zawodu w klasie drugiej Technikum w zawodzie kelner i trzecich klasach Zasadniczej Szkoły Zawodowej na podstawie podpisanych umów z małymi i średnimi przedsiębiorstwami np. Restauracja Nowa Łódź, Strefa Smaków oraz z hotelami: Andels, Hilton, Holiday Inn, Grand, Nowotel, Qubus i innych. Uczniowie w ramach praktyk poznają specyfikę pracy i rozwijają umiejętności praktyczne w ramach zawodów kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kelner.

Współpraca z renomowanymi hotelami i restauracjami.

HOTELE	RESTAURACJE
Hotel Andel's Łódź ul. Ogrodowa 17	Nowa Łódź Łódź Al. Piłsudskiego 76,
DoubleTree by Hilton Łódź ul. Łąkowa 29,	Gronowalski Łódź ul. Tymienieckiego 22/24
Nobo Hotel Łódź ul. Liściasta 86	Kuchnia Polska Łódź ul. Piotrkowska 12
Hotel Holiday Inn Łódź ul. Piotrkowska 229/231	Locanda Łódź ul. gen. Romualda Traugutta 3
Stacja Nowa Gdynia	Restauracja „IKEA”

Centrum sportu & Aquapark Zgierz ul. Sosnowa 1	Łódź ul. Pabianicka 255
Hotel Grand Łódź ul. Piotrkowska 72	„Bakalia Menu” Łódź ul. Franciszkańska 76 / 78
Hotel Tobacco Łódź ul. Kopernika 64	Cukiernia Dybalski Łódź ul. Piotrkowska 102
Hotel Ambassador Łódź ul. Piłsudskiego 29	Restauracja Bawełna-Mnufaktura
Hotel Ibis Łódź ul. Piłsudskiego 11	Cud miód Łódź ul. Aleja Włókniarzy 151
Qubus Łódź ul. Aleja Adama Mickiewicza 7	Biesiada Łódź ul. Stefana 2
Hotel Novotel Łódź ul. Piłsudskiego 11a	Ristorante Mare e Monti Włoska Restauracja Łódź ul. Wigury 13
Hotel „Borowiecki” Łódź ul. Marcina Kasprzaka 7/9,	
Hotel Grzegorzewski Tuszyn ul. 3-go Maja	

Kooperacja z naszymi partnerami uwzględnia pracę z uczniem zdolnym, czyli przygotowywanie młodzieży do olimpiad i konkursów zawodowych w zakresie trójstronnej współpracy nauczyciel-pracodawca-uczeń. Przykładem takich działań jest współpraca z szefem kuchni Hotelu Andels, która jest niezbędna w rozwijaniu umiejętności praktycznych w celu przygotowania ucznia do udziału w olimpiadach na najwyższych etapach. Nauczyciel – opiekun ucznia ma na celu zorganizowanie takich działań i ich kontrolowanie.

Współpraca z pracodawcami to nie tylko działania szkoły bezpośrednio związane z nauką zawodu. Wprowadzenie systemu poradnictwa zawodowego, czyli działanie Szkolnego Ośrodka Kariery, przyczynia się do poszerzania działań w tym obszarze. Spektakularnym przykładem jest organizowany od 11 lat Dzień Przedsiębiorczości, który przygotowuje młodzież do wejścia na rynek pracy i jego poznania. Program jednodniowych praktyk dla uczniów jest świetną okazją nie tylko do poznania specyfiki wybranego przez nich zawodu ale również poznania idei wolontariatu. Każdego roku jest to około 40-60 uczniów. Uczą się przedsiębiorczości poprzez działanie, mają możliwość praktycznego sprawdzenia wiedzy. Rozwijają umiejętności krytycznego myślenia, rozwiązywania problemów, podejmowania decyzji. Kształtują aktywny stosunek do życia. Ich zadaniem jest znalezienie sobie miejsca praktyk na ten jeden dzień w przedsiębiorstwach wyłącznie z branży gastronomicznej, czyli restauracje i hotele w Łodzi. Pracodawcy bardzo chętnie włączają się w realizację tego projektu.

Innym przykładem aktywnej współpracy są organizowane warsztaty dydaktyczne w szkole dla uczniów klas maturalnych np. na temat szukania pracy, przygotowania się do rozmowy kwalifikacyjnej. W tych działaniach wspierają nas menedżerowie z Hotelów Andels i Hilton. Organizacja Dni Otwartych w Andel's Hotel, które promują zawody z branży hotelarsko-gastronomicznej z możliwością zatrudnienia i przedstawienia ofert pracy potencjalnym pracownikom.

Szkoła i warsztat szkolny prowadzi długoletnią współpracę z *instytucjami non-profit* w wyniku której organizowany jest Światowy Dzień Żywności i Walki z Głodem z udziałem łódzkiego oddziału PCK, Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej, Łódzkiej Spółdzielni Mleczarskiej. Od lat w tej akcji ze szkołą

współpracuje Zakład Mięsnym „Jamir”. Akcja jest upowszechniana w telewizji TOYA i Expresie Ilustrowanym oraz Dzienniku Łódzkim i Radiu Łódź.

Od 2012 roku warsztat szkolny współpracuje z fundacją „Integracja JP II” opiekującą się dziećmi i młodzieżą niedosłyszącą oraz w trudnej sytuacji materialnej. Corocznie organizujemy dla potrzebujących dzieci, Dzień Dziecka oraz Mikołajki w łódzkiej Atlas Arenie we współpracy z lokalnymi przedstawicielami branży gastronomicznej wspierających Fundację.

▪ **Współpraca z ŁCDNiKP**

Współpraca prowadzona jest w ramach szkoleń zawodowych nauczycieli, konferencji, wsparcia merytorycznego w pracy dydaktyczno-wychowawczej, współpraca przy organizowaniu zajęć pozaszkolnych dla uczniów np.: „Młodzi na rynku pracy”, „Zakładam własną firmę” „Jak zostać menedżerem - spotkania z pracodawcami; organizowanie konkursów m.in. „Ja przedsiębiorca”, Akademia Liderów Kariery – warsztaty; organizowanie kursu – „Obsługa kas fiskalnych”.

12.10.2015 - Konferencja Liderów Wewnątrzszkolnego Systemu doradztwa edukacyjno-zawodowego w ŁCDNiKP

12.11.2015 - Warsztaty na temat Programu Erasmus+ „Kształcenie i szkolenie Zawodowe” ŁCDNiKP

26.11.2015 - Warsztaty „Wykorzystanie narzędzi ICT w edukacji finansowej” w ramach realizacji programu „Moje finanse” ŁCDNiKP

▪ **Osiągnięcia szkoły**

Efektom wieloletniej współpracy z pracodawcami jest zdobycie Grand Prix w Wojewódzkim Konkursie „Pracodawca Kreujący i Wspierający Edukację” którego organizatorem jest Prezydent Miasta Łodzi we współpracy z Łódzkim Centrum Doskonalenia Nauczycieli i Kształcenia Praktycznego. Zwycięzcą Konkursu 2015 jest Przemysław Rokicki – absolwent szkoły i właściciel restauracji „Nowa Łódź”.

O wysokiej pozycji i renomie szkoły świadczą sukcesy i osiągnięcia uczniów z ostatnich 2 lat, m.in.:

1. **I miejsce** w Ogólnopolskim Konkursie Kulinarnym „Black Box”: XII 2015
2. **I miejsce** w Międzynarodowym Konkursie Barmańskim Calvados Nouvelle Vogue International Trophies; Douville Francja: III 2015
3. **I miejsce** w konkursie barmańskim w XVI Małopolskim Konkursie Szkół Gastronomicznych III 2015
4. **II miejsce** w konkursie kulinarnym „Tradycyjne smaki regionu”, organizowanym przez Urząd Marszałkowski w Łodzi: X 2014
5. **Wyróżnienie** na Ogólnopolskim Konkursie najlepszy przepis kulinarny: VI 2014
6. **Grand Prix** roku szkolnego 2014/2015 w konkursie „Kuchnia Polska na Mazowszu: XI 2014r
7. **III miejsce** na Ogólnopolskim Konkursie Kuchnia Polska na Mazowszu 2015 – część kelnerska: 20.XI.2015
8. **Wyróżnienie** na Małopolskim Konkursie Szkół Gastronomicznych w Krakowie:4-6.III.2016
9. **III miejsce** na I Ogólnopolskim Konkursie Kulinarnym dla Szkół Gastronomicznych „Drób na Polskim Stole” Ostróda 2016 w Centrum Targowo – Konferencyjnym Expo Mazury w Ostródzie:14.V.2016

10. **I i III miejsce** na Ogólnopolskim konkursie na „Najlepszy przepis kulinarny” z wykorzystaniem produktów regionalnych. Patronat Ministerstwo Rolnictwa i Polska Izba Produktu Regionalnego: 04.VI.2016 r. Warszawa
11. **III miejsce** w Konkursie „Ja przedsiębiorca”, organizator ŁCDNiKP: 18.03.2016

Od 2001r. dla absolwentów Technikum w ZSG w Łodzi, prowadzony jest nabór na wyjazdy na staż do Francji, do ośrodka szkoleniowego CFA (Centre de Formation d'Apprentis) w Bar-le -Duc. Każdego roku systematycznie wyjeżdża 7-10 absolwentów ZSG. Szkoła utrzymuje stały kontakt z Partnerem z Francji- co roku odwiedzają szkołę przedstawiciele partnera zarządzający stażami.

▪ **Inne informacje.**

W ZSG są liczne koła zainteresowań, które umożliwiają młodzieży pogłębianie swojej wiedzy: Szkolne Koło PCK, Koło Barmańskie, Koło Młodego Gastronoma, Szkolny Ośrodek Kariery, Koło Miłośników Carvingu, Klub Unii Europejskiej „EuroGastronomik”.

W ramach kół młodzież przygotowawana jest do olimpiad zawodowych i konkursów ogólnopolskich. Co roku na terenie „gastronomika” odbywają się liczne imprezy tematyczne, tradycją stała się już „ Wystawa Stołów Okolicznościowych”, w trakcie której pod kierunkiem nauczycieli przedmiotów zawodowych organizowane są liczne konkursy kulinarne. Bardzo dużym zainteresowaniem cieszą się pokazy „carvingu”, czyli rzeźbienie w warzywach i owocach.

Opracowanie:

mgr inż. Emilia Kaźmierczak

mgr inż. Małgorzata Zamożniewicz

mgr inż. Anna Przybylska

*nauczyciele przedmiotów zawodowych
w Zespole Szkół Gastronomicznych w Łodzi*