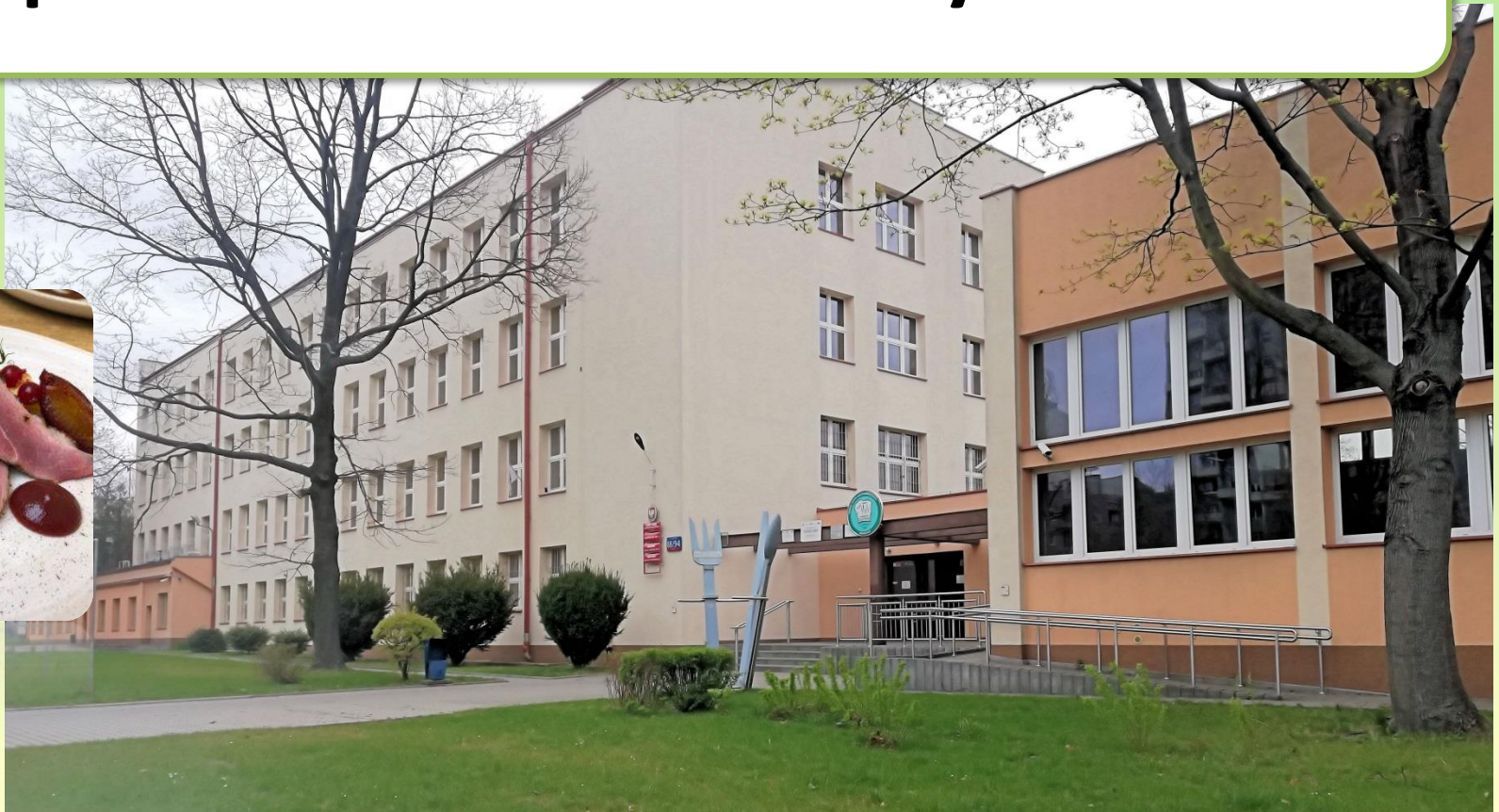




Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi





Szkoły w strukturze Zespołu Szkół Gastronomicznych w Łodzi



Zespół Szkół Gastronomicznych to szkoły z tradycjami. Od 90 lat kształcimy najlepszych kucharzy, kelnerów, managerów restauracji i specjalistów żywienia. W doskonaleniu praktycznych umiejętności pomaga nam warsztat szkolny i najlepsze łódzkie firmy gastronomiczne.

W skład Zespołu wchodzi:

- Technikum nr 4
- Branżowa Szkoła I Stopnia nr 4
- Branżowa Szkoła II Stopnia nr 4



SZKOŁA SZTUKI KULINARNEJ

- ➔ Zajmujemy czołowe miejsca na olimpiadach, konkursach, turniejach zawodowych, przedmiotowych i artystycznych.
- ➔ Uczymy sztuki kulinarnej łącząc teorię z praktyką.
- ➔ Profesjonalnie obsługujemy przyjęcia okolicznościowe, kongresy, bankiety, konferencje — także w językach obcych, których się uczymy: francuskim i angielskim.
- ➔ Dzięki wielu projektom dofinansowanym z funduszy Unii Europejskiej nasza młodzież uczy się z wykorzystaniem nowoczesnego sprzętu i odbywa praktyki za granicą.





Kształcimy w zawodach poszukiwanych na RYNKU PRACY

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Kwalifikacje:

I. Przygotowanie i wydawanie dań

II. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

TECHNIKUM

TECHNIK USŁUG KELNERSKICH

Kwalifikacje:

I. Wykonywanie usług kelnerskich

II. Organizacja usług gastronomicznych

Uczniowie kończąc technikum otrzymają dwa dyplomy: kucharza i technika żywienia i usług gastronomicznych lub kelnera i technika usług kelnerskich.





Kształcimy w zawodach poszukiwanych na RYNKU PRACY

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA
(możliwość kontynuacji nauki
w szkole branżowej II stopnia)

KUCHARZ

Kwalifikacja:
Przygotowanie i wydawanie dań





Kształcimy w zawodach poszukiwanych na RYNKU PRACY

**BRANŻOWA SZKOŁA II STOPNIA
(dla absolwentów
Branżowej Szkoły I Stopnia)**

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG
GASTRONOMICZNYCH**

Kwalifikacja:
Organizacja żywienia i usług gastronomicznych





ILE CZASU ZAJMIE NAUKA W GASTRONOMIKU?

Jeśli kończysz właśnie VIII klasę szkoły podstawowej, możesz zdecydować się na naukę w:

- PIĘCIOLETNIM Technikum nr 4
(zawód: **technik żywienia i usług gastronomicznych** lub **technik usług kelnerskich**),
- TRZYLETNIEJ Branżowej Szkole I Stopnia nr 4
(zawód: **kucharz**).

Jeśli kończysz Szkołę Branżową I Stopnia w zawodzie kucharz zapraszamy do DWULETNIEJ Szkoły Branżowej II stopnia
(zawód: **technik żywienia i usług gastronomicznych**).



Projekty unijne w naszej szkole



- Jesteśmy liderem w pozyskiwaniu środków z Europejskiego Funduszu Społecznego
- W ciągu 10 lat zrealizowaliśmy aż 14 projektów
- Obecnie realizujemy projekt *Mistrzowie gastronomii*, dzięki któremu mamy zmodernizowane sale z profesjonalnym sprzętem gastronomicznym, gdzie organizujemy nasze zajęcia



Twórcze zainteresowania

Nasi uczniowie uczą się komponować wyszukane potrawy, ale także szkolą się w obsłudze gości, rzeźbieniu w warzywach i owocach, sporządzaniu różnych rodzajów kawy i kolorowych drinków. Specjalizują się również w dekorowaniu stołów na różne okoliczności oraz pracują z wykorzystaniem profesjonalnych komputerowych programów gastronomicznych.





Warsztat szkolny

Warsztat Szkolny to bardzo ważna część Gastronomika. Realizuje on zamówienia klientów indywidualnych i instytucji, prowadzi restaurację, pozwala uczniom nabywać i doskonalić umiejętności praktyczne. Praktyczna nauka zawodu odbywa się w nowoczesnie wyposażonych pracowniach:

- garmazernia
- kuchnia gorąca
- cukiernia
- sala konsumencka





SZKOLNA RESTAURACJA

W naszej szkole działa restauracja,
w której uczniowie odbywają praktyki.

Od poniedziałku do piątku dla uczniów i gości
z zewnątrz są przygotowywane pyszne obiady.

MENU

21 lutego

Rosół z makaronem /4,00 zł

✓ Zupa cebulowa z grzanką / 5,00zł

Ryba zapiekana z chrzanem/ 8,50zł

Zraz wieprzowy zawijany/8,50zł

✓ Kasza jęczmienna z warzywami/3,00zł

✓⊗ Ziemniaki z wody z koperkiem/ 3,00zł

✓ Kopytka szpinakowe/3,50zł

✓⊗ Surówka z czerwonej kapusty/3,00zł

✓ Kapusta kiszona zasmażana/3,00zł

Zestaw /10,00zł

Rosół z makaronem

✓ Risotto jarskie

Deser

Galaretka owocowa / 3,00zł/szt

*nasze potrawy mogą zawierać alergeny - o szczegóły zapytaj kelnera.

Lista możliwych alergenów:

Sezam, soja, gorczyca, ryby, skorupiaki, mięczaki, tubin, dwutlenek siarki oraz siarczyny, orzechy, orzeszki ziemne, ziarna zbóż, mleko, jaja

Koszt opakowania jednorazowego „na wynos” /0,60 zł
Reklamówka/0,20zł

✓ wegetariańskie

⊗ bez glutenu



MENU

24 lutego

Zupa pieczarkowa z makaronem /4,00 zł

✓ Zupa krem z marchwi z grzanką i oliwą ziołową/ 5,00zł

Filet z kurczaka w sosie słodko-kwaśnym/ 8,50zł

✓ Kotlety warzywno-ryżowe z sosem pomidorowym/6,00zł

✓⊗ Ryż dziki z warzywami/3,00zł

✓⊗ Ziemniaki puree z koperkiem/ 3,00zł

✓⊗ Surówka z ogórków kiszonych/3,00zł

✓ Kalafior z wody/3,00zł

Zestaw /10,00zł

Zupa pieczarkowa z makaronem

Duszone klopsiki z oliwką, ziemniaki, surówka

Deser

Beza z mascarpone i owocami / 4,00zł/szt

*nasze potrawy mogą zawierać alergeny - o szczegóły zapytaj kelnera.

Lista możliwych alergenów:

Sezam, soja, gorczyca, ryby, skorupiaki, mięczaki, tubin, dwutlenek siarki oraz siarczyny, orzechy, orzeszki ziemne, ziarna zbóż, mleko, jaja

Koszt opakowania jednorazowego „na wynos” /0,60 zł

Reklamówka/0,20zł

✓ wegetariańskie

⊗ bez glutenu



Organizujemy przyjęcia okolicznościowe i catering





Wystawa Stołów Okolicznościowych

W Gastronomiku co roku odbywa się Wystawa Stołów Okolicznościowych. Oprócz aranżacji stołów przygotowujemy również pokazy kelnerskie, kulinarne, carvingowe, cukiernicze i barmańskie.





WSPÓŁPRACUJEMY Z:



AFFOGATO
• KUCHNIA OD 2007 •



QUALE
• RESTAURANT •

MAISON

evj.

u Kretschmera
KUCHNIA CZTERECH KULTUR



andel's
HOTEL ŁÓDŹ

coco
arts

Qubus Hotel®

DOUBLE TREE
by Hilton™
ŁÓDŹ

PUR
HOTELS



HOTEL
AMBASADOR
★★★★★



SILVERCATERING





Wymagane dokumenty



➔ Świadectwo ukończenia szkoły podstawowej

➔ Zaświadczenie o wynikach egzaminu szkoły podstawowej

➔ Trzy fotografie

➔ Zaświadczenie od lekarza medycyny pracy o braku przeciwwskazań zdrowotnych do nauki w wybranym zawodzie

➔ Aktualna Książeczka Sanepidowska



Dojazd do Gastronomika



Szkoła znajduje się w sąsiedztwie Galerii Łódzkiej

Dojazd:

Linie tramwajowe: **1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 14, 18**

Linie autobusowe: **57, 77**



W pobliżu szkoły znajduje się przystanek busów z **Brzezin, Koluszek, Główna, Łowicza, Poddębic** (przystanek przy Galerii Łódzkiej).

Dojazd do szkoły:

z dworca **Łódź Kaliska** – tramwajami: **8, 10A/B, 14, 18** (do przyst. Piłsudskiego/Sienkiewicza lub Piotrkowska/Żwirki),

z dworca **Łódź Fabryczna** – autobusem **57** (do przyst. Sienkiewicza/Pogotowie Ratunkowe).



ZAPRASZAMY



**W tej szkole
jesteś na swoim
miejscu!**

Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi
ul. Sienkiewicza 88, 90-357 Łódź
tel. 42 636 75 44, faks: 42 636 12 33
e-mail: gastronomik@zsg.elodz.edu.pl
www.gastronomik.neostrada.pl



Zespół Szkół Gastronomicznych – Gastronomik Łódź



gastronomik_lodz

