

W ramach realizacji projektu „Mistrzostwo w zawodzie kluczem do sukcesu – III edycja” w szkole prowadzone są zajęcia dla uczniów klas technikum oraz szkoły branżowej. Młodzież doskonali swoje umiejętności zawodowe podczas kursów Wędliniarz, Cukiernik, Kierownik małej gastronomii oraz Recepcjonista/menedżer hotelu. Dodatkowo uczniowie mają możliwość uczestniczenia w zajęciach przygotowujących do egzaminu zawodowego. Nauczyciele prowadzący dokładają wszelkich starań, by przekazać uczestnikom jak najwięcej informacji praktycznych, a tym samym umożliwić im uzyskanie dodatkowych umiejętności zawodowych. Na zajęciach uczniowie pracują w oparciu o wyselekcjonowane podręczniki oraz wykorzystują przekazane materiały szkoleniowe. Podczas szkoleń praktycznych młodzież zaopatrywana jest w surowce żywnościowe niezbędne do realizacji poszczególnych zadań objętych programem nauczania. Ponadto, uczestnicy korzystają z przerwy kawowej i odbierają ciepłe posiłki. Wszyscy uczniowie otrzymują stroje służbowe i ochronne dostosowane do swojego profilu kształcenia.

{gallery}2020/zaj12.4III{/gallery}