

# TECHNIKUM ZAWODOWE

## TECHNIK EKSPLOATACJI PORTÓW I TERMINALI

Technik eksploatacji portów i terminali jest specjalistą z zakresu obsługi podróży w portach i terminalach, w tym obsługi bagażowej, a także organizacji i prowadzenia prac związanych z przeładunkiem oraz magazynowaniem towarów i ładunków w portach i terminalach.

Absolwent tego kierunku potrafi obsługiwać środki transportu w portach morskich i rzecznych, terminalach samochodowych, kolejowych i lotniczych. Może podjąć również pracę w charakterze personelu pokładowego na stanowisku **stewardessa / steward**. Po ukończeniu szkoły może znaleźć zatrudnienie w terminalach lotniczych, samochodowych i kolejowych, przedsiębiorstwach spedycyjnych i logistycznych, transportowych agencjach obsługi portów morskich, portach morskich i rzecznych, zarówno w kraju, jak i za granicą.

Kierunek daje również świetną podbudowę do dalszego kształcenia na studiach wyższych. Zawód jest wskazany między innymi dla osób, które wiążą swoją przyszłość z **wojskiem lub strażą pożarną**.

## TECHNIK HOTELARSTWA

Absolwent tego kierunku posiada wiedzę i umiejętności potrzebne do pracy w szeroko rozumianej branży hotelarskiej. Zawód daje możliwości rozwoju i planowania ścieżki kariery w dynamicznie rozwijającym się sektorze turystyki i hotelarstwa. Istniejące i nowo powstające obiekty hotelarskie potrzebują wysoko wykwalifikowanej kadry. Szkoła gwarantuje zdobycie doświadczenia na praktykach zawodowych w hotelach, rozszerzony program nauki języka angielskiego w zakresie niezbędnym do pracy w hotelu oraz gruntowne przygotowanie do egzaminu zawodowego, który jest honorowany na europejskich rynkach pracy.

Absolwenci naszej szkoły często kontynuują naukę na studiach magisterskich, pracując w najlepszych hotelach w Polsce i za granicą.



# PRAKTYKI I STAŻE ZAGRANICZNE NIEMCY WŁOCHY GRECJA



## TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Absolwent tego kierunku potrafi planować produkcję i ustalić asortyment potraw, dokonać oceny jakości surowców, nadzorować proces produkcji i układać jadłospisy. Profesjonalnie prowadzi dokumentację dotyczącą produkcji gastronomicznej, potrafi obsługiwać nowoczesne maszyny i urządzenia używane w gastronomii, organizuje i nadzoruje obsługę konsumentów i pracę magazynu.

Absolwent może kontynuować naukę na studiach wyższych lub podjąć pracę w obiektach gastronomicznych (np.: restauracje, kawiarnie, puby, promy, statki i inne środki transportu), instytucjach zajmujących się obrotem żywnością oraz upowszechnieniem wiedzy o żywieniu i żywności, a także w organizacjach ochrony konsumenta, obiektach zbiorowego zakwaterowania.

Wiedza i umiejętności zdobyte w szkole pozwolą również na prowadzenie własnej działalności gospodarczej w zakresie usług cateringowych, hotelarskich i agroturystycznych.

## TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOCI

Jeżeli Twoje zainteresowania dotyczą żywności, a w szczególności tego, jak wyprodukować żywność bezpieczną zdrowotnie i jak to sprawdzić doświadczalnie, kontrolując jakość i bezpieczeństwo produktów żywnościowych, jest to zawód dla Ciebie.

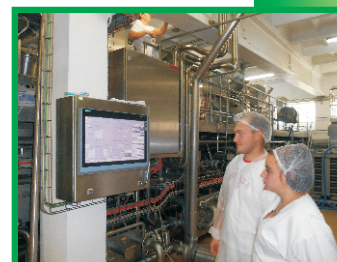
W szkole kształcącej w zawodzie technik technologii żywności **zdobędziesz umiejętności niezbędne do:**

- planowania i prowadzenia procesów produkcji żywności,
- kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności,
- prowadzenia badań laboratoryjnych żywności.

**Czekają na Ciebie atrakcyjne miejsca pracy:**

- laboratoria badające jakość żywności,
- zakłady produkujące żywność, centra dystrybucyjne i logistyczne.

Przekazując uczniom technikum wiedzę fachową z zakresu technologii żywności, równolegle przygotowujemy ich do poszukiwania i podjęcia pracy zawodowej w kraju i na terenie państw Unii Europejskiej.



www.troczewski.pl  
facebook.com/zsztroczewski



www.troczewski.pl  
facebook.com/zsztroczewski

