



*Gimnazjalisto kształć się  
w Zespole Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich w Chełmie!*



Już niedługo zacznie się gorący okres w życiu uczniów kończących naukę na poziomie gimnazjum. Przed Wami egzamin i decyzja o wyborze szkoły. Wynik egzaminu ma wpływ na przyjęcie do szkoły ponadgimnazjalnej.

Wybór właściwego kierunku kształcenia jest trudny. Niewielu młodych ludzi wie już, co chce robić w życiu, a trudności ze znalezieniem pracy w wybranym zawodzie nie ułatwiają podjęcia decyzji. Jedno jest pewne: im większą mamy wiedzę na temat szkół i możliwości kształcenia, tym łatwiej wybrać właściwą ofertę.

Zespół Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich w Chełmie to szkoła publiczna z czterdziestoletnią tradycją. W roku szkolnym 2012/13 uczęszcza tu 725 uczniów, którzy kształcą się w 27 oddziałach w różnych zawodach na poziomie technikum i zasadniczej szkoły zawodowej.

Nauka w technikum trwa 4 lata a po jej zakończeniu można zdawać maturę.

## **Kierunki nauczania proponowane na rok 2013/14**

### **Technikum młodzieżowe** (4-letnie)

- technik hotelarstwa      [odpowiedni link do podtekstu](#)
- kelner      [odpowiedni link do podtekstu](#)
- technik obsługi turystycznej      [odpowiedni link do podtekstu](#)
- technik usług fryzjerskich      [odpowiedni link do podtekstu](#)
- technik żywienia i usług gastronomicznych      [odpowiedni link do podtekstu](#)

### **Zasadnicza Szkoła Zawodowa** (3-letnia)

- kucharz
- piekarz      [odpowiednie linki do podtekstu](#)
- cukiernik
- fryzjer

Na podkreślenie zasługuje fakt, że nasi uczniowie nie muszą martwić się o miejsce odbywania praktycznej nauki zawodu. Umiejętności praktyczne zdobywają w pracowniach szkolnych, zakładach gastronomicznych i fryzjerskich, hotelach, piekarniach i cukierniach na terenie Chełma, w najbliższej okolicy, a także w Lublinie i Warszawie.

Organizacją praktyk zajmuje się szkoła. Od 3 lat są organizowane praktyki zagraniczne w Grecji i na Majorce. Uczestniczą w nich uczniowie klas technikum. Dzięki zakwalifikowaniu się do projektu edukacyjnego „Czas na sukces zawodowy” współfinansowanego ze środków unijnych uczniowie różnych zawodów mogli odbyć staże w Anglii.

**Zespół Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich w Chełmie** do dyspozycji uczniów oddaje bardzo dobrze wyposażone: sale lekcyjne, pracownie technologiczne, komputerowe, bibliotekę z czytelnią multimedialną, salę gimnastyczną z siłownią, laboratorium językowe, pracownie fryzjerskie, pracownię hotelarską. Mamy dobrze zaopatrzone sklepik i stołówkę serwującą tanie, smaczne i świeże obiady.

### **Warto rozważyć wybór naszej szkoły, ponieważ:**

- [Kształcenie zawodowe odbywa się na wysokim poziomie, w atrakcyjnych zawodach \(żywienie, hotele, restauracje będą istniały zawsze, bo ludzie nigdy nie przestaną jeść\).](#)
- [Szkoła ma bogate tradycje, swojski klimat i niepowtarzalną atmosferę.](#)
- [Bardzo dobra lokalizacja, w centrum miasta, blisko dworca PKS i BUS-ów pozwala bez problemu do nas dotrzeć.](#)

### **Nasze atuty:**

- ✓ absolwenci poszukiwani są na rynku pracy
- ✓ praktyki odbywają się w kraju i za granicą
- ✓ mamy 12 specjalistycznych pracowni, multimedialną czytelnię i dobrze zaopatrzoną bibliotekę,
- ✓ jesteśmy ośrodkiem egzaminacyjnym w zawodach, w których kształcimy

W roku szkolnym 2012/2013 realizowane są następujące projekty;

- „Młodzieżowe Uniwersytety Matematyczne”-
- „Czas na sukces zawodowy”
- „Wykształcony, wyćwiczony, więc z pewnością zatrudniony”

**Osiągnięcia uczniów** na stronie internetowej szkoły: [www.zsz4.chelm.pl](http://www.zsz4.chelm.pl)

Aby dowiedzieć się więcej zapraszamy na dzień otwarty **21 marca 2013 (czwartek) – pierwszy dzień wiosny. Nie pozostaniecie obojętni i wróćcie do nas 1 września 2013 r.**

Życzymy wszystkim gimnazjalistom wysokich wyników na egzaminie, trafnego wyboru szkoły i mamy nadzieję do zobaczenia we wrześniu!

