

A-1776

INSTYTUT TURYSTYKI

**ANALIZA ŚREDNIEGO SZKOLNICTWA
GASTRONOMICZNEGO PRZEPROWADZONA
POD KĄTEM POTRZEB TURYSTYKI**

**opracowała:
dr Hanna Borne-Falencik**

Warszawa 1997

BIBLIOTEKA IT
Archiwum
Naukowo-Badawczych

A-1776

Praca wykonana na zlecenie Urzędu Kultury Fizycznej i Turystyki
w Warszawie symbol R-7/97.

Spis treści

Wstęp	3
Dane statystyczne: szkoły gastronomiczne, zawody, absolwenci	4
Szkoły i absolwenci szkół gastronomicznych w Polsce w roku szkolnym 1996/1997 według województw z uwzględnieniem poszczególnych placówek edukacyjnych, poziomu ich kształcenia, typów szkół oraz zawodów i specjalności	10
Podstawowe problemy edukacji gastronomicznej	52
– kwalifikacje nauczycieli przedmiotów zawodowych	52
– organizacja praktyk zawodowych	53
– obecnie kształcone zawody gastronomiczne, programy nauczania	55
– nowe propozycje edukacji gastronomicznej na poziomie średniego przygotowania zawodowego	56
Projekty opisów zawodów	58
– kucharz	58
– kelner	59
– kelner - specjalność barman	61
– kelner - specjalność sommelier	61
– technik organizacji usług gastronomicznych	62

Wstęp

Usługi branży gastronomicznej są jednym z najważniejszych elementów kompleksowej obsługi turystyki polskiej.

Niniejsze opracowanie jest od 1990 roku pierwszym, które podejmuje próbę rozeznania podstawowych problemów kształcenia zawodów gastronomicznych na poziomie zasadniczym i średnim zawodowym. Podaje statystykę szkół gastronomicznych w Polsce, liczbę ich absolwentów oraz nauczane zawody dla sektora gastronomii w roku szkolnym 1996/1997.

Opracowanie zawiera listę adresową szkół gastronomicznych w kraju podaną według województw z uwzględnieniem poszczególnych placówek edukacyjnych, typów szkół oraz zawodów.

Dane o liczbie szkół gastronomicznych otrzymano na podstawie wstępnych informacji z wydruku Ministerstwa Edukacji Narodowej uzupełnianych w trakcie opracowywania listy, zaś dane o liczbie absolwentów z poszczególnych placówek edukacyjnych w Polsce.

Informacje na temat aktualnych problemów dotyczących kształcenia zawodów gastronomicznych otrzymano drogą sondażowych wywiadów przeprowadzonych z przedstawicielami tej branży oraz szkół kształcącymi dla sektora gastronomii.

Ze względu na ciągłe usprawnianie systemu telekomunikacyjnego w Polsce, podane numery telefonów Zespołów Szkół Zawodowych nie zawsze mogą być aktualne (stan na wrzesień 1997 rok).

Dane statystyczne: szkoły gastronomiczne, zawody, absolwenci

W roku szkolnym 1996/1997 funkcjonowało w Polsce 254 placówek edukacyjnych kształcących na poziomie zasadniczego i średniego przygotowania zawodowego kadry dla branży gastronomicznej

Było to:

- 235 publicznych Zespołów Szkół Zawodowych, w których kształcone są zawody gastronomiczne
- 19 niepublicznych Zespołów Szkół Zawodowych gdzie kształci się kadre dla sektora gastronomii

Zespoły Szkół Zawodowych w których kształci się zawody gastronomiczne na poziomie zasadniczego i średniego przygotowania zawodowego rozmieszczone były we wszystkich 49 województwach.

Najwięcej Zespołów Szkół Zawodowych zlokalizowanych było w następujących województwach:

- katowickim – 21 placówek edukacyjnych
- gdańskim – 13
- kieleckim – 12
- wałbrzyskim – 11
- poznańskim – 11
- lubelskim – 10
- suwalskim – 9
- gorzowskim – 8
- kaliskim – 8

Najmniejszą ilość Zespołów Szkół Zawodowych kształcących w zawodach gastronomicznych posiadały następujące województwa:

- chełmskie – 1 placówka edukacyjna
- sieradzkie – 1
- białostockie – 2
- legnickie – 2
- łódzkie – 2
- radomskie – 2
- słupskie – 2
- tarnowskie – 2
- toruńskie – 2

Istnieje następująca liczba typów szkół zlokalizowanych w 254 Zespołach Szkół Zawodowych kształcących w 1996/1997 roku szkolnym pracowników dla branży gastronomicznej na poziomie zasadniczego i średniego przygotowania zawodowego:

- 213 Zasadniczych Szkół Zawodowych na podbudowie szkoły podstawowej, w których kształci się w zawodach kucharz i kelner
- 115 Technik Zawodowe Gastronomiczne na podbudowie szkoły podstawowej, w których kształci się technika technologii żywienia o specjalności żywienie zbiorowe
- 28 Techników Zawodowych na podbudowie zasadniczej szkoły zawodowej, kształcące w zawodzie technika technologii żywienia o specjalności żywienie zbiorowe
- 82 Liceów Zawodowych na podbudowie szkoły podstawowej kształcące w zawodzie gastronom oraz kelner/bufetowy
- 2 Szkoły Policealne na podbudowie szkoły średniej, jedna kształcąca w zawodzie technik technologii żywienia, specjalność żywienie zbiorowe, druga w zawodzie technik usług gastronomicznych /autorski program nauczania/.

Liczba absolwentów zasadniczych i średnich szkół gastronomicznych w 1996/1997 roku szkolnym osiągnęła liczbę 17 100 osób, w tym o następujących zawodach:

- 8898 kucharzy po ukończonej Zasadniczej Szkole Zawodowej
- 750 kelnerów po ukończonej Zasadniczej Szkole Zawodowej
- 456 kelnerów/bufetowych po ukończonym Liceum Zawodowym
- 1985 gastronomów po ukończonym Liceum Zawodowym
- 4986 techników technologów żywienia o specjalności żywienie zbiorowe po ukończonym Technikum Zawodowym/Gastronomicznym/ oraz po jednej Szkole Policealnej
- 25 techników usług gastronomicznych po Szkole Policealnej o autorskim programie nauczania.

W 1997 roku najwięcej typów szkół w których kształci się zawody gastronomiczne oraz absolwentów profesjonalnie przygotowanych do pracy w gastronomii posiada następujących 20 województw:

• katowickie:	42 szkół;	1695 absolwentów
• gdańskie:	19 szkół;	749 absolwentów
• nowosądeckie:	19 szkół;	709 absolwentów
• lubelskie:	18 szkół;	675 absolwentów
• wałbrzyskie:	17 szkół;	389 absolwentów
• kieleckie:	15 szkół;	687 absolwentów
• poznańskie:	14 szkół;	672 absolwentów
• szczecińskie:	14 szkół;	438 absolwentów
• bielskie:	12 szkół;	612 absolwentów
• gorzowskie:	12 szkół;	330 absolwentów
• kaliskie:	12 szkół;	590 absolwentów
• jeleniogórskie:	11 szkół;	359 absolwentów
• krośnieńskie:	10 szkół;	438 absolwentów
• warszawskie:	10 szkół;	455 absolwentów
• ciechanowskie:	9 szkół;	305 absolwentów
• opolskie:	9 szkół;	292 absolwentów
• elbląskie:	9 szkół;	227 absolwentów
• zielonogórskie:	9 szkół;	315 absolwentów
• tarnobrzeskie:	8 szkół;	256 absolwentów
• wrocławskie:	7 szkół;	442 absolwentów

W roku szkolnym 1996/1997 najwięcej absolwentów o zawodzie kucharz posiadało 10 następujących województw:

• katowickie	– 697 absolwentów
• kieleckie	– 543 absolwentów
• gdańskie	– 499 absolwentów
• poznańskie	– 420 absolwentów
• lubelskie	– 368 absolwentów
• bielskie	– 347 absolwentów
• krośnieńskie	– 326 absolwentów
• wrocławskie	– 303 absolwentów
• kaliskie	– 289 absolwentów
• szczecińskie	– 256 absolwentów

W roku szkolnym 1996/1997 najwięcej absolwentów o zawodzie kelner oraz kelner/bufetowy posiadało 10 następujących województw:

- katowickie – 191 absolwentów
- nowosądeckie – 61 absolwentów
- kieleckie – 63 absolwentów
- ciechanowskie – 57 absolwentów
- częstochowskie – 55 absolwentów
- bydgoskie – 51 absolwentów
- białostockie – 48 absolwentów
- poznańskie – 46 absolwentów
- gorzowskie – 45 absolwentów
- przemyskie – 44 absolwentów

W roku szkolnym 1996/1997 najwięcej absolwentów o zawodzie gastronom posiadało 10 następujących województw:

- katowickie – 280 absolwentów
- wałbrzyskie – 253 absolwentów
- nowosądeckie – 173 absolwentów
- zielonogórskie – 129 absolwentów
- szczecińskie – 119 absolwentów
- lubelskie – 94 absolwentów
- konińskie – 90 absolwentów
- kaliskie – 87 absolwentów
- tarnobrzskie – 79 absolwentów
- gorzowskie – 71 absolwentów

W roku szkolnym 1996/1997 najwięcej absolwentów o zawodzie technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe posiadało 10 następujących województw:

- katowickie – 527 absolwentów
- warszawskie – 279 absolwentów
- nowosądeckie – 238 absolwentów
- bielskie – 222 absolwentów
- kaliskie – 193 absolwentów
- gdańskie – 193 absolwentów
- lubelskie – 188 absolwentów
- jeleniogórskie – 187 absolwentów
- poznańskie – 187 absolwentów
- toruńskie – 169 absolwentów

Wykaz 30 Zespołów Szkół Zawodowych w Polsce, które w roku szkolnym 1996/1997 miały największą ilość absolwentów przygotowanych zawodowo do pracy w branży gastronomicznej

1. Zespół Szkół Zawodowych, **Poznań** ul. Podkomorska 49

Kształcone zawody: kucharz, kelner, technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe, kelner/bufetowy - razem **absolwentów 308**. W Zespole kształcony jest także zawód technik hotelarstwa w Policealnej Szkole.

2. Zespół Szkół Zawodowych, **Wrocław**, ul.Kamienna 86

Kształcone zawody: kucharz, kelner, technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe, kelner/bufetowy - razem **305 absolwentów**. W Zespole kształcony jest także zawód technik hotelarstwa w Technikum Hotelarskim.

3. Zespół Szkół Zawodowych, **Kraków**, ul. Zamojskiego

Kształcone zawody: kucharz, technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe - razem **252 absolwentów**.

4. Zespół Szkół Zawodowych, **Nowy Sącz**, ul. Jagiellońska 84

Kształcone zawody: kucharz, gastronom, kelner/bufetowy, technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe - razem **251 absolwentów**.

5. Zespół Szkół Zawodowych, **Ostrów Wlkp.** ul. Wolności 10

Kształcone zawody: kucharz, kelner, kelner/bufetowy, gastronom, technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe - razem **251 absolwentów**.

6. Zespół Szkół Zawodowych, **Chełm**, ul. Reformatorska 13

Kształcone zawody: kucharz, kelner, technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe - razem **240 absolwentów**.

7. Zespół Szkół Zawodowych, **Warszawa**, ul.Poznańska 6/8

Kształcone zawody: kucharz, kelner/bufetowy, technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe - razem **239 absolwentów**. W Zespole kształcony jest także zawód technik hotelarstwa w Technikum Hotelarskim.

8. Zespół Szkół Zawodowych, **Łódź**, ul. Sienkiewicza 88

Kształcone zawody: kucharz, kelner/bufetowy, technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe - razem **237 absolwentów**

9. Zespół Szkół Zawodowych, **Toruń**, ul. Sienkiewicza 29

Kształcone zawody: kucharz, technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe - razem **234 absolwentów**.

10. Zespół Szkół Zawodowych, **Częstochowa**, ul. Worcella 1

Kształcone zawody: kucharz, kelner, kelner/bufetowy, technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe - razem **230 absolwentów**

11. Zespół Szkół Zawodowych, **Rzeszów**, ul. Spytki Ligęzy 12

Kształcone zawody: kucharz, gastronom, kelner/bufetowy, technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe - razem **227 absolwentów**. W Zespole kształcony jest także zawód technik hotelarstwa w Technikum Hotelarskim.

12. Zespół Szkół Zawodowych, **Tarnowskie Góry**, ul. Miarki 17

Kształcone zawody: kucharz, kelner/bufetowy, technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe - razem **217 absolwentów**. W Zespole kształcone są także zawody: technik hotelarstwa w Technikum Hotelarskim oraz technik obsługi turystycznej w Policealnej Szkole.

13. Zespół Szkół Zawodowych, **Bydgoszcz**, ul. Konarskiego 5

Kształcone zawody: kucharz, kelner/bufetowy, technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe - razem **215 absolwentów**.

14. Niepubliczny Zespół Szkół Zawodowych Zakładu Doskonalenia Zawodowego, **Kielce**, ul. Paderewskiego 55

Kształcone zawody: kucharz, technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe - razem **215 absolwentów**.

15. Zespół Szkół Zawodowych, **Białystok**, ul. Knyszyńska 12

Kształcone zawody: kucharz, kelner, gastronom, kelner/bufetowy, technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe - razem **212 absolwentów**. W Zespole kształcony jest także zawód technik hotelarstwa w Technikum Hotelarskim.

16. Zespół Szkół Zawodowych, **Kraków**, ul. Os. Złota Jesień 16

Kształcone zawody: kucharz, technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe - razem **203 absolwentów**. W Zespole kształcone są także zawody: technik hotelarstwa w Technikum Hotelarskim oraz technik obsługi turystycznej w Policealnej Szkole.

17. Zespół Szkół Zawodowych, **Gdańsk**, ul. Legionów 7

Kształcone zawody: kucharz, kelner/bufetowy, technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe - razem **200 absolwentów**. W Zespole kształcone są także zawody: technik hotelarstwa w Technikum Hotelarskim oraz technik obsługi turystycznej w Policealnej Szkole.

18. Zespół Szkół Zawodowych, **Piła**, ul. Sikorskiego 73

Kształcone zawody: kucharz, kelner, technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe - razem **186 absolwentów**. W Zespole kształcony jest także zawód technik hotelarstwa w Technikum Hotelarskim.

19. Zespół Szkół Zawodowych, **Kalisz**, ul. Wodna 11/13

Kształcone zawody: kucharz, technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe - razem **174 absolwentów**.

20. Zespół Szkół Zawodowych, **Lublin**, ul. Spokojna 10

Kształcone zawody: kucharz, gastronom, technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe - razem **173 absolwentów**.

21. Zespół Szkół Zawodowych, **Przemyśl**, ul. Słowackiego 21

Kształcone zawody: kucharz, kelner, kelner/bufetowy, technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe - razem **171 absolwentów**.

22. Zespół Szkół Zawodowych, **Rybnik**, ul. Św. Józefa 80

Kształcone zawody: kucharz, kelner, gastronom, kelner/bufetowy - razem **170 absolwentów**.

23. Zespół Szkół Zawodowych, **Puławy**, ul. Polna 18

Kształcone zawody: kucharz, technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe - razem **162 absolwentów**.

24. Zespół Szkół Zawodowych, **Bielsko - Biala**, ul. Wyspiańskiego 5

Kształcone zawody: kucharz, kelner, technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe - razem **162 absolwentów**.

25. Zespół Szkół Zawodowych, **Gdynia**, ul. Morska 77

Kształcone zawody: kucharz, technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe - razem **160 absolwentów**. W Zespole kształcone są także zawody: technik hotelarstwa w Technikum Hotelarskim i Policealnej Szkole oraz technik obsługi turystycznej w Policealnej Szkole.

26. Zespół Szkół Zawodowych, **Katowice**, ul. Rozdzieńska 8

Kształcone zawody: kucharz, kelner, gastronom, technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe - razem **158 absolwentów**.

27. Zespół Szkół Zawodowych, **Chorzów**, ul. Katowicka 64

Kształcone zawody: kucharz, gastronom, kelner/bufetowy, technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe - razem **158 absolwentów**.

28. Zespół Szkół Zawodowych, **Mława**, ul. Sienkiewicza 4

Kształcone zawody: kucharz, kelner/bufetowy, technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe - razem **158 absolwentów**.

29. Zespół Szkół Zawodowych, **Grudziądz**, ul. M. Skłodowskiej-Curie 22

Kształcone zawody: kucharz, gastronom, kelner/bufetowy, technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe - razem **152 absolwentów**.

30. Zespół Szkół Zawodowych, **Kielce**, ul. Zagórska 14

Kształcone zawody: kucharz, kelner/bufetowy, technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe - razem **148 absolwentów**.

Liczba szkół gastronomicznych w Polsce podana według typów szkół oraz województw

Województwo	Zasadnicze Szkoły Zawodowe	Technika Zawodowe po szkole podstawowej	Technika Zawodowe po ZSZ	Licea Zawodowe	Szkoły Policealne	Ogółem szkół
bialsko-podlaskie	2	2	–	–	–	4
białostockie	2	1	1	1	–	5
bielskie	7	5	–	–	–	12
bydgoskie	3	2	1	1	–	7
chełmskie	1	1	1	–	–	3
ciechanowskie	4	4	1	1	–	10
częstochowskie	5	1	–	1	–	7
elbląskie	5	3	–	1	–	9
gdańskie	11	4	2	3	1	21
gorzowskie	6	3	–	4	–	13
jeleniogórskie	5	5	1	–	–	11
kaliskie	6	4	1	3	–	14
katowickie	15	11	6	12	–	44
kieleckie	12	2	2	1	–	17
koninские	4	1	–	3	–	8
koszalińskie	3	3	–	1	–	7
krakowskie	3	2	1	1	–	7
krośnieńskie	7	1	–	2	–	10
legnickie	2	1	1	–	–	4
leszczyńskie	4	–	–	2	–	6
lubelskie	9	3	2	4	–	18
łomżyńskie	3	3	–	1	–	7
łódzkie	1	1	–	2	1	5
nowosądeckie	7	5	–	5	–	17
olsztyńskie	2	2	–	–	–	4
opolskie	5	4	–	–	–	9
ostrołęckie	5	–	–	1	–	6
pilskie	3	1	1	–	–	5
piotrkowskie	5	1	–	–	–	6
płockie	3	3	–	–	–	6
poznańskie	9	4	1	1	–	15
przemyskie	3	2	–	2	–	7
radomskie	2	2	–	–	–	4
rzeszowskie	3	1	1	1	–	6
siedleckie	3	2	–	–	–	5
sieradzkie	1	1	–	–	–	2
skierniewickie	3	–	–	–	–	3
stępskie	2	1	–	–	–	3
suwalskie	1	2	–	2	–	5
szczecińskie	6	4	–	4	–	14
tarnobrzeskie	4	1	–	3	–	8
tarnowskie	1	1	–	–	–	2
toruńskie	2	2	1	1	–	6
wałbrzyskie	7	2	1	9	–	19
warszawskie	3	5	1	2	–	11
włocławskie	3	3	1	–	–	7
wrocławskie	4	1	1	1	–	7
zamojskie	3	1	–	2	–	6
zelenogórskie	3	1	–	4	–	8
Ogółem	213	115	28	82	2	440

**Liczba absolwentów w 1997 r. zasadniczych i średnich szkół gastronomicznych
podana według uzyskanych zawodów oraz województw**

Województwo	Kucharz	Kelner	Kelner bufetowy	Gastronom	Żywnienie zbiorowe	Technik usług gastr.	Ogółem
bialsko-podlaskie	79	29	–	–	66	–	174
białostockie	105	29	19	25	52	–	230
bielskie	347	43	–	–	222	–	612
bydgoskie	182	28	23	–	123	–	362
chełmskie	90	15	–	–	135	–	240
ciechanowskie	96	24	33	–	152	–	305
częstochowskie	147	30	25	57	54	–	313
elbląskie	127	7	–	–	93	–	227
gdańskie	499	4	25	28	193	–	749
gorzowskie	158	13	32	71	56	–	330
jeleniogórskie	146	26	–	–	187	–	359
kaliskie	289	21	–	87	193	–	590
katowickie	697	116	75	280	527	–	1695
kieleckie	543	40	23	–	81	–	687
konińskie	122	20	–	90	–	–	232
koszalińskie	163	20	21	–	56	–	260
krakowskie	322	1	–	15	151	–	489
krośnieńskie	326	16	–	69	27	–	438
legnickie	61	–	–	–	81	–	142
leszczyńskie	110	–	–	65	–	–	175
lubelskie	368	25	–	94	188	–	675
łomżyńskie	58	–	–	27	74	–	159
łódzkie	119	–	35	20	58	25	257
nowosądeckie	237	6	55	173	238	–	709
olsztyńskie	80	–	–	–	74	–	154
opolskie	141	12	–	–	139	–	292
ostrołęckie	180	9	–	34	–	–	223
piłskie	137	23	–	–	78	–	238
piotrkowskie	201	27	–	–	65	–	293
płockie	80	–	–	–	96	–	176
poznańskie	420	46	–	19	187	–	672
przemyskie	164	20	24	–	75	–	283
radomskie	106	–	–	–	72	–	178
rzeszowskie	105	–	30	31	108	–	274
siedleckie	126	–	–	–	85	–	211
sieradzkie	64	26	–	–	–	–	90
skierniewickie	57	3	–	–	–	–	60
śląskie	122	1	–	–	50	–	173
suwalskie	49	–	–	48	55	–	152
szczecińskie	256	1	–	119	62	–	438
tarnobrzeskie	105	42	–	79	30	–	256
tarnowskie	101	–	–	–	28	–	129
toruńskie	179	–	18	20	169	–	386
wałbrzyskie	65	5	18	253	48	–	389
warszawskie	115	–	–	61	279	–	455
włocławskie	106	20	–	–	122	–	248
wrocławskie	303	–	–	45	94	–	442
zamojskie	87	2	–	46	35	–	170
zielonogórskie	158	–	–	129	28	–	315
Ogółem	8898	750	456	1985	4986	25	17100

Szkoły i absolwenci szkół gastronomicznych w Polsce w roku szkolnym 1996/1997 według województw z uwzględnieniem poszczególnych placówek edukacyjnych, poziomu ich kształcenia, typów szkół oraz zawodów i specjalności

Województwo bialsko - podlaskie

Ogółem – 3 Zespoły Szkół kształcące w zawodach gastronomicznych, wszystkie publiczne.
W tym – 2 Szkoły Zasadnicze Zawodowe oraz 2 Technika Gastronomiczne.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Marta Borys*
21-500 Biała Podlaska
ul. Piłsudskiego 36, tel. (0-57) 343-66-06
Zasadnicza Szkoła Zawodowa – zawód: kucharz, kelner
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe. Razem 121 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Zdzisław Janus*
21-300 Radzyń Podlaski
ul. Armii Krajowej 2, tel. (0-57) 352-04-16
Zasadnicza Szkoła Zawodowa – zawód: kucharz. 23 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Jan Rzeżutka*
21-200 Parczew
ul. Wojska Polskiego 1 tel. (0-57) 354-10-28
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe. 30 absolwentów

Województwo białostockie

Ogółem – 2 Zespoły Szkół Zawodowych kształcące w zawodach gastronomicznych, w tym jedna niepubliczna. Z tego: 2 Szkoły Zasadnicze, 1 Technikum Gastronomiczne, 1 Technikum Gastronomiczne po Z.S.Z., 1 Liceum Zawodowe.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Wanda Łukowicz*
15-702 Białystok
ul. Knyszyńska 12 tel. (0-85) 513-405
Zasadnicza Szkoła Zawodowa – zawód: kucharz, kelner
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia zbiorowego, specjalność żywienie zbiorowe
Technikum Gastronomiczne po ZSZ – zawód: technik technolog żywienia zbiorowego, specjalność żywienie zbiorowe
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom i kelner/bufetowy
Razem absolwentów 212

Niepubliczna Szkoła Zasadnicza Dyr. Barbara Nachumowicz
15-003 Białystok
ul. Sienkiewicza 77 tel. (0-85) 752- 484
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz. 18 absolwentów

Województwo bielskie

Ogółem 7 Zespołów Szkół kształcących w zawodach gastronomicznych, wszystkie publiczne.
W tym: 7 Szkół Zasadniczych oraz 5 Techników Gastronomicznych.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Jerzy Szostak*
43-300 Bielsko Biała
ul. Wyspiańskiego 5 tel. (0-33) 1244-29
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz i kelner
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 162 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Marta Kawulok*
43-400 Cieszyn
ul. Plac Londzina 3 tel. (0-33) 5243-48
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 102 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych Dyr. Kazimierz Kłosowski
32-600 Oświęcim
ul. Obozowa 39 tel. (0-33) 4325-15
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz. 59 absolwentów.

Zespół Szkół Zawodowych Dyr. Alojzy Szczęśniak
34-200 Sucha Beskidzka
ul. Spółdzielców 1 tel. (0-33) 7427-71
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie
zbiorowe
Razem 109 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych Dyr. Michalina Stanek
34-100 Wadowice
ul. Wojska Polskiego 13 tel. (0-33) 342-54
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz i kelner
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie
zbiorowe
Razem 61 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Andrzej Molin*
43-460 Wiśła
ul. Reymonta 3 tel. (0-33) 55-24-74
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 73 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Wanda Kuzak*
34-300 Żywiec
ul. Mickiewicza 6 tel. (0-33) 61-21-96
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz. 46 absolwentów

Województwo bydgoskie

Ogółem 3 Zespoły Szkół Zawodowych kształcących w zawodach gastronomicznych, wszystkie publiczne. W tym: 3 Szkoły Zasadnicze, 2 Technika Gastronomiczne, 1 Technikum Gastronomiczne po ZSZ, 1 Liceum Zawodowe

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Józef Kotak*
89-600 Chojnice
ul. Angowska 45 tel. (0-531) 734-75
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner
Razem 34 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Grażyna Łuczak*
88-100 Inowrocław
ul. Sienkiewicza 33 tel. (0-536) 57-44-53
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 113 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Lila Wiśniewska*
85-066 Bydgoszcz
ul. Konarskiego 5 tel. (0-52) 22-16-28
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Technikum Gastronomiczne po ZSZ – zawód: jak wyżej;
Liceum Zawodowe – zawód: kelner/bufetowy.
Razem 215 absolwentów

Województwo chełmskie

W województwie funkcjonuje jeden Zespół Szkół kształcący w zawodach gastronomicznych. Jest to szkoła publiczna.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Stanisław Witucha*
22-100 Chełm
ul. Reformacka 13 tel. (0-82) 652-706
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Technikum Gastronomiczne po ZSZ – zawód: jak wyżej
Razem 240 absolwentów

Województwo ciechanowskie

Ogółem 4 Zespoły Szkół Zawodowych kształcące w zawodach gastronomicznych, wszystkie publiczne. W tym: 4 Szkoły Zasadnicze, 4 Technika Zawodowe, 1 Technikum Zawodowe po ZSZ, 1 Liceum Zawodowe.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Jacek Kochut*
06-500 Mława
ul. Sienkiewicza 4 tel. (0-23) 54-37-33
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Technikum Zawodowe po ZSZ – zawód: jak wyżej;
Liceum Zawodowe – zawód: kelner/bufetowy.
Razem 158 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Kazimierz Dąbkowski*
09-100 Płońsk
ul. Rutkowskiego 1 tel. (0-23) 62-33-77
Technikum Żywności – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Pierwsi absolwenci za rok.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Franciszek Dąbek*
06-100 Pułtusk
ul. Konopnickiej 9 tel. (0-23) 692-56-25
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 65 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Józef Wyrwał*
09-200 Raciąż
ul. Kilińskiego 12 tel. (0-23) 67-91-031
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 82 absolwentów

Województwo częstochowskie

Ogółem 5 Zespołów Szkół Zawodowych kształcących w zawodach gastronomicznych, wszystkie publiczne. W tym: 5 Szkół Zasadniczych, 1 Liceum Zawodowe, 1 Technikum Gastronomiczne.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Magdalena Sikorska*
42-200 Częstochowa
ul. Worcella 1 tel. (0-34) 61-17-15
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom, kelner/bufetowy
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 230 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Andrzej Rządowski*
42-100 Kłobuck
ul. 3 maja 33 tel. (0-34) 17-22-68
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz, 30 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Horst Chwałek*
42-300 Olesno
ul. Wielkie Przedmieście 41 tel. (0-34) 58-26-15
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz, 16 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Józef Kazik*
42-700 Lubliniec
ul. Ks. płk. J. Szymały 3 tel. (0-34) 56-26-76, 56-20-22
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz, 19 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych
42-310 Żarki
ul. Sosnowa tel. (0-34) 14-80-99
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz, 18 absolwentów

Województwo elbląskie

Ogółem 5 Zespołów Szkół Zawodowych kształcących w zawodach gastronomicznych, wszystkie publiczne. W tym: 5 Szkół Zasadniczych oraz 3 Technika Gastronomiczne oraz 1 Liceum Zawodowe.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Halina Nipanicz*
82-300 Elbląg
ul. Królewiecka 128 tel. (0-55) 34-62-23
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Liceum Zawodowe – zawód: kelner/bufetowy
Razem 65 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Władysław Paciorek*
82-500 Kwidzyn
ul. Katedralna 5 tel. (0-55) 79-37-16
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 85 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Adam Wnuk*
82-200 Malbork
ul. 17 marca 4 tel. (0-55) 72-30-00
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner.
Razem 16 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Mariola Pelowska*
82-400 Sztum
ul. Żeromskiego 8 tel. (0-55) 77-22-37
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz, 13 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Teresa Cmut*
14-500 Braniewo
ul. Gdańska 19 tel. (0-55) 43-26-06
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 48 absolwentów

Województwo gdańskie

Ogółem 13 Zespołów Szkół Zawodowych kształcących w zawodach gastronomicznych, w tym jeden prywatny. Z tego: 11 Szkół Zasadniczych, 3 Licea Zawodowe, 4 Technika Zawodowe, 2 Technikum Zawodowe po ZSZ, 1 Szkoła Policealna.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Krystyna Turnowiecka*
80-394 Gdańsk
ul. Kołobrzeska 77 tel. (0-58) 57-17-41
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz, 60 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Teresa Tomaszewska*
80-441 Gdańsk
ul. Legionów 7 tel. (0-58) 41-36-39
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Technikum Zawodowe po ZSZ – zawód: jak wyżej;
Liceum Zawodowe – zawód: kelner/bufetowy
Razem 200 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Elżbieta Siuchnińska*
80-770 Gdańsk
ul. Śluza 3 tel. (0-58) 31-51-41
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, 24 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Jerzy Ambroży*
81-265 Gdynia
ul. Grabowa 2 tel. (0-58) 21-95-22
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Szkoła Policealna – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Technikum Gastronomiczne – zawód: jak wyżej.
Razem 45 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Witold Sieg*
84-200 Wejherowo
ul. Dworcowa 5 tel. (0-58) 72-14-49
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner. 25 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Aleksander Lewicz*
83-300 Kartuzy
ul. Wzgórze Wolności 3 tel. (0-58) 81-07-35
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, 36 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Antoni Janusz*
84-100 Puck
ul. Kolejowa 7 tel. (0-58) 73-20-51
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, 34 absolwentów

Prywatne Liceum Gastronomiczne *Dyr. Maria Cieślawska*
81-346 Gdynia
ul. Żeromskiego 26 tel. (0-58) 21-01-11
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom. 8 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Franciszek Portianko*
83-110 Tczew
ul. Czyżykowska 17 tel. (0-69) 31-05-17
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, 44 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Jerzy Jakubowski*
83-200 Starogard Gdański
ul. Sobieskiego 6 tel. (0-69) 16-22-249
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Razem 52 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Witold Cerowski*
83-400 Kościerzyna
ul. Sikorskiego 1 tel. (0-58) 86-36-66
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz. 28 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Marian Sawicki*
81-225 Gdynia
ul. Morska 77 tel. (0-58) 20-12-89
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Technikum Gastronomiczne po ZSZ – zawód: jak wyżej.
Razem 160 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Eleonora Lewandowska*
83-100 Tczew
ul. Gdańska 17 tel. (0-69) 31-55-16
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
33 absolwentów

Województwo gorzowskie

Ogółem 8 Zespołów Szkół Zawodowych kształcących w zawodach gastronomicznych, wszystkie publiczne. W tym: 6 Szkół Zasadniczych, 4 Licea Zawodowe, 3 Technika Gastronomiczne.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Beata Korban*
66-400 Gorzów Wlkp.
ul. Śląska 20 tel. (0-95) 722-85-39
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Razem 57 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Danuta Sawicka*
74- 400 Dębno Lubuskie
ul. Zachodnia 3 tel. (0-95) 760-21-36
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Razem 41 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Teresa Pielich*
74- 300 Myślibórz
ul. Strzelecka 52 tel. (0-95) 747-22-02
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Razem 43 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Tadeusz Jankowski*
66- 500 Strzelce Kraj.
ul. Kościuszki 29 tel. (0-95) 763-22-46
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe Jeszcze nie było pierwszych absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Tadeusz Butyński*
73 – 200 Choszczno
ul. Chrobrego 31 a tel. (0-95) 765-24-96
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
22 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Tadeusz Woźniak*
66- 500 Strzelce Kraj.
ul. Kościuszki 28 tel. (0-95) 763-11-05
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, 12 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Andrzej Śliwiński*
66- 400 Gorzów Wlkp.
ul. Kosynierów Gdyńskich 22/23 tel. (0-95) 722-52-42
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Liceum Zawodowe – zawód: kelner/bufetowy
Razem 121 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Edward Urban*
66- 530 Drezdenko
ul. Mińska 2 tel. (0-95) 762-09-30
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, 34 absolwentów

Województwo jeleniogórskie

Ogółem 6 Zespołów Szkół Zawodowych kształcących w zawodach gastronomicznych, wszystkie publiczne. W tym: 5 Szkół Zasadniczych , 5 Techników Gastronomii oraz 1 Technikum Zawodowe po ZSZ.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Barbara Smoleńska*
59- 700 Bolesławiec
ul. Komuny Paryskiej 6 tel. (0-75) 732-40-00
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 84 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych
59- 800 Lubań
ul. Kopernika 31 tel. (0-75) 722-25-30
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe; około 30 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Zofia Szkudlarek*
59- 900 Zgorzelec
ul. Poniatowskiego 2 tel. (0-75) 775- 23-93
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 48 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Andrzej Bira*
58- 500 Jelenia Góra
ul. 1 Maja 39/41 tel. (0-75) 752-50-28
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Technikum Gastronomiczne po ZSZ – zawód: jak wyżej.
Razem 137 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Marianna Bielec*
58- 500 Jelenia Góra
ul. Cieplicka 83 tel. (0-75) 755-15-59
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 41 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Bronisław Wojciechowski*
59- 600 Lwówek Śląski
ul. Szkolna 3 tel. (0-75) 782-43-49
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner
Razem 19 absolwentów

Województwo kaliskie

Ogółem 8 Zespołów Szkół Zawodowych kształcących w zawodach gastronomicznych, wszystkie publiczne. W tym: 6 Szkół Zasadniczych, 3 Licea Zawodowe, 4 Technika Zawodowe oraz 1 Technikum Zawodowe po ZSZ.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Zbigniew Jurdziński*
63- 400 Ostrów Wielkopolski
ul. Wolności 10 tel. (0-62) 736-03-16
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner
Liceum Zawodowe – zawód: kelner/bufetowy, gastronom;
Technikum Zawodowe- zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Technikum Zawodowe po ZSZ – zawód: jak wyżej.
Razem 251 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych

63- 700 Krotoszyn

ul. Plac Wolności 5

tel. (0-62) 75-22-28

Liceum Zawodowe – zawód: gastronom. Jest obecnie III rok.

Zespół Szkół Zawodowych

Dyr. Tomasz Kwinta

62- 800 Kalisz

ul. Wodna 11/13

tel. (0-62) 57-49-68

Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz

Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe

Razem 174 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych

Dyr. Anna Dudek

63- 700 Krotoszyn

ul. Zdunowska 81

tel. (0-62) 725-23-48

Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz. 30 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych

Dyr. Marek Szczepański

63- 300 Pleszew

ul. Zielona 3

tel. (0-62) 742-11-65

Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz. 33 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych

Dyr. Mieczysław Kruszczyński

63- 760 Zduny

ul. Sienkiewicza 9

tel. (0-62) 721-55-10, 721-57-23

Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz. 16 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych

Dyr. Zygmunt Nowacki

63- 600 Kępno

ul. Sienkiewicza 25

tel. (0-62) 782-32-83

Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe (III klasa);

Liceum Zawodowe – zawód: gastronom

Razem 27 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych

Dyr. Zbyszko Szmał

63- 500 Ostrzeszów

ul. Sikorskiego 9

tel. (0-62) 730-39-91

Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz

Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe

Razem 59 absolwentów

Województwo katowickie

Ogółem 21 Zespołów Szkół Zawodowych kształcących w zawodach gastronomicznych, wszystkie publiczne. W tym: 15 Szkół Zasadniczych, 11 Techników Gastronomicznych, 6 Techników Gastronomicznych po ZSZ, 12 Liceów Zawodowych.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Stanisław Spyra*
44-270 Rybnik
ul. Rymera 24a tel. (0-36) 422-86-91 w. 556
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz. 47 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Halina Mieszczanin*
41- 200 Sosnowiec
ul. Wawel 1 Tel. (0-32) 66-27-01
Szkola Zasadnicza – zawód: kelner, kucharz
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Technikum Gastronomiczne po ZSZ – zawód: jak wyżej.
Razem 95 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Teresa Folga*
42- 600 Tarnowskie Góry
ul. Miarki 17 tel. (0-32) 285-38-61
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Gastronomiczne po ZSZ – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Technikum Gastronomiczne – zawód: jak wyżej;
Liceum Zawodowe – zawód: kelner/bufetowy
Razem 217 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Józef Domaniec*
43- 100 Tychy
ul. Browarna 1a tel. (0-32) 227-36-32, 227-36-30
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom, kelner/bufetowy
Technikum Gastronomiczne po ZSZ – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 89 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Elżbieta Gacek*
42- 400 Zawiercie
ul. Miodowa 1 tel. (0-376) 238-03
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom;
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 78 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Lucyna Piłata*
 32- 541 Trzebnica
 ul. Grunwaldzka 632 tel. (0-35) 12-20-09
 Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz. 26 absolwentów
Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Małgorzata Brza-Kalik*
 44-217 Rybnik
 ul. Św. Józefa 80 tel. (0-36) 422-36-63
 Zasadnicza Szkoła – zawód: kucharz, kelner
 Licum Zawodowe – zawód: gastronom i kelner/bufetowy
 Razem 170 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Irena Purzyńska*
 44- 100 Gliwice
 ul. Kozielska 1 tel. (0-32) 31-76-32
 Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
 Technikum Gastronomiczne po ZSZ – zawód: jak wyżej
 Razem 51 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Dorota Fac*
 47- 400 Racibórz
 ul. Wileńska 8 tel. (0-36) 41-52963
 Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe; 55 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Jerzy Nowak*
 44- 100 Siemianowice Śl.
 ul. Matejki 5 tel. (0-32) 22-82-235
 Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
 Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
 Razem 42 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Józef Kucza*
 44- 300 Wodzisław Śl.
 ul. Szkolna 1 tel. (0-36) 455-40-56
 Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe; 27 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych
 32- 620 Brzeszcze
 ul. Lipowa 3 tel. (0-32) 211-12-86
 Liceum Zawodowe – zawód: gastronom; 20 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Józef Czornik*
 41- 902 Bytom
 ul. Żeromskiego 26 tel. (0-32) 81-38-41
 Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz; 57 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych

44- 330 Jastrzębie Zdrój

ul. Poznańska 1a

tel. (0-36) 471-16-33

Zasadnicza Szkoła – zawód: kucharz, kelner.

Liceum Zawodowe – zawód: gastronom

Razem 105 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych

Dyr. Monika Marek

40- 382 Katowice

ul. Rozdzieńska 8

tel. (0-32) 256-98-23

Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner.

Liceum Zawodowe – zawód: gastronom

Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe

Technikum Gastronomiczne po ZSZ – zawód: jak wyżej.

Razem 158 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych

Dyr. Halina Wójcik

32- 332 Bukowno

ul. Kolejowa 31

tel. (0-35) 45-37-30

Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz nie było w tym roku absolwentów

Liceum Zawodowe – zawód: gastronom

Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe

Razem 82 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych

Dyr. Wacław Piska

41- 500 Chorzów

ul. Katowicka 64

tel. (0-32) 411-725

Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz

Liceum Zawodowe – zawód: gastronom i kelner/bufetowy

Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe

Technikum Gastronomiczne po ZSZ – zawód: jak wyżej.

Razem 158 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych

Dyr. Wiesław Janiszewski

44-230 Czerwionka-Leszczyny

ul. 3 Maja 42

tel. (0-36) 431-14-66

Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz; 34 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych

Dyr. Ewa Glik

41-300 Dąbrowa Górnicza

ul. Piłsudskiego 5

tel. (0-32) 262-31-37

Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz

Liceum Zawodowe – zawód: gastronom

Razem 68 absolwentów.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Janina Wochnik*
41-711 Ruda Śląska
ul. Gliniana 2 tel. (0-32) 487-453
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 88 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Krystyna Błaszczuk*
44-200 Rybnik
ul. Karłowicza 48 tel. (0-36) 422-33-53
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz; 28 absolwentów

Województwo kieleckie

Ogółem 12 Zespołów Szkół Zawodowych kształcących w zawodach gastronomicznych, w tym 5 niepublicznych. Z tego: 12 Szkół Zasadniczych, 2 Technika Zawodowe, 1 Liceum Zawodowe, 2 Technika Zawodowe po ZSZ.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Marek Sawadro*
25-355 Kielce
ul. Zagórska 14 tel. (0-41) 436-36, 344-77-69
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Przemysłu Spożywczego – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Technikum Przemysłu Spożywczego po ZSZ – zawód: jak wyżej.
Liceum Zawodowe – zawód: kelner/bufetowy
Razem 148 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Gustaw Jedynak*
27- 510 Kunów
ul. Fabryczna 2 tel. (0-47) 61-18-98
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz, 24 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Józef Pochowicz*
32- 200 Miechów
ul. Racławicka 23 tel. (0-498) 83-10-89
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner. 12 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Anna Pięcińska*
27-400 Ostrowiec Św.
ul. Kilińskiego 49 tel. (0-47) 65-38-83
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner. 51 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Krzysztof Kwiatkowski*
26- 110 Skarżysko-Kamienna
ul. Wasilewskiego 5 tel. (0-47) 51-25-43
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz; 25 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Roman Sybis*
29- 100 Włoszczowa
ul. Wiśniowa 23 Tel. (0-498) 427-77
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner. 31 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Jan Kozłowski*
28- 100 Busko Zdrój
ul. Mickiewicza 6 tel. (0-496) 33-01
Szkola Zasadnicza- zawód: kucharz, kelner. 42 absolwentów

Niepubliczna Szkoła Zasadnicza *Dyr. Leszek Bucki*
28- 500 Kazimierza Wielka
ul. Partyzantów 29 tel. (0-49) 522-698
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner. 30 absolwentów

Niepubliczny Zespół Szkół Zawodowych Zakładu Doskonalenia Zawodowego
Naczelný prezes ZDZ w Kielcach – Jerzy Wątroba
25- 950 Kielce
ul. Paderewskiego 55 tel. (0-41) 366-49-71
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Technikum Zawodowe po ZSZ – zawód: jak wyżej.
Razem 215 absolwentów

Niepubliczny Zespół Szkół Zawodowych Zakładu Doskonalenia Zawodowego
26- 200 Końskie
ul. Piłsudskiego 72 tel. (0-41) 372-55-18
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz; 34 absolwentów

Niepubliczny Zespół Szkół Zawodowych Zakładu Doskonalenia Zawodowego
27- 400 Ostrowiec Św.
ul. Furmańska 5 tel. (0-47) 65-38-83
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz; 51 absolwentów

Niepubliczny Zespół Szkół Zawodowych Zakładu Doskonalenia Zawodowego
27 – 200 Starachowice
ul. Radomska 41 tel. (0-47) 75-44
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner. 24 absolwentów

Województwo konińskie

Ogółem 5 Zespołów Szkół Zawodowych kształcące w zawodach gastronomicznych, wszystkie publiczne. W tym: 4 Szkoły Zasadnicze, 3 Licea Zawodowe i 1 Technikum Zawodowe.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Tomasz Kucharczyk*
62- 510 Konin
ul. Aleja 3 Maja 22 tel. (0-63) 42-45-57, 42-66-26
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner.
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Razem 83 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Janusz Kowarski*
62- 600 Koło
ul. Kolejowa 11 tel. (0-63) 72-21-13, 72-02-01
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, 27 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Bronisław Kawa*
62- 400 Słupca
ul. Kopernika 1b tel. (0-63) 75-14-26
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz; 27 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Stanisław Marek*
62- 700 Turek
ul. Milewskiego 3b tel. (0-63) 78-54-25, 78-43-14
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner.
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Razem 65 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Roman Maruszczak*
62- 400 Słupca
ul. Powstańców Wlkp. 22 tel. (0-63) 75-11-30
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom, 30 absolwentów

Województwo koszalińskie

Ogółem 3 Zespoły Szkół Zawodowych kształcące w zawodach gastronomicznych, wszystkie publiczne. W tym: 3 Szkoły Zasadnicze, 3 Technika Gastronomiczne, 1 Liceum Zawodowe

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Zbigniew Stankiewicz*
78- 100 Kołobrzeg
ul. Łopuskiego tel. (0-94) 354-53-79
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz 35 absolwentów
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia zbiorowego, specjalność żywienie zbiorowe; nie było absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Maria Schulz*
78- 400 Szczecinek
ul. 1 Maja 22 tel. (0-966) 402-46
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz
Liceum Zawodowe – zawód: kelner/bufetowy
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 99 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Jadwiga Topolan*
75- 950 Koszlin
ul. Alfreda Lampego 30 tel. (0-94) 42-57-02
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner.
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 126 absolwentów

Województwo krakowskie

Ogółem 4 Zespoły Szkół Zawodowych kształcących w zawodach gastronomicznych, wszystkie publiczne. W tym: 3 Szkoły Zasadnicze, 2 Technika Gastronomiczne, 1 Technikum Gastronomiczne po ZSZ, 1 Liceum Zawodowe.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Elfrida Wątorek*
31- 828 Kraków
ul. Os. Złota Jesień 16 tel. (0-12) 644-63-30
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia zbiorowego specjalność żywienie zbiorowe
Razem 203 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Grażyna Stoszko-Habela*
30- 523 Kraków
ul. Zamojskiego 6 tel. (0-12) 622-29-47
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Technikum Gastronomiczne po ZSZ – zawód: jak wyżej.
Razem 252 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Marek Łatas*
32- 400 Myślenice
ul. Żeromskiego 17 tel. (0-12) 272-09-06
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner. 19 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Eugeniusz Żądło*
32-410 Dobczyce
ul. Szkolna 20a tel. (0-12) 271-10-72
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom; 15 absolwentów

Województwo krośnieńskie

Ogółem 7 Zespołów Szkół Zawodowych kształcących w zawodach gastronomicznych, wszystkie publiczne. W tym: 7 Szkół Zasadniczych, 2 Licea Zawodowe, 1 Technikum Gastronomiczne.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Anna Bazan*
38-400 Krosno
ul. Szpetnera 9 tel. (0-13) 432-23-19
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner. 60 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Jan Prejsner*
38-200 Brzozów
ul. Słoneczna 1 tel. (0-13) 434-18-51
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, 6 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Tadeusz Sperber*
36-200 Brzozów
ul. Waleriana Pańki tel. (0-13) 434-17-82
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Razem 73 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Leon Frodyma*
38- 200 Jasło
ul. Szkolna 23 tel. (0-13) 446-25-50
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Razem 109 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Janina Sadowska*
38- 500 Sanok
ul. Sobieskiego 23 tel. (0-13) 463-14-85
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, 30 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Jacek Ząbkiewicz*
30-700 Ustrzyki Dolne
ul. 29 Listopada 19 tel. (0-13) 461-14-47
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner, 51 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Marek Bliżycki*
36-440 Iwonicz Zdrój
ul. Piwarskiego 19 tel. (0-13) 43-507-38
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 109 absolwentów

Województwo legnickie

Ogółem 2 Zespoły Szkół Zawodowych kształcące w zawodach gastronomicznych, wszystkie publiczne. W tym: 2 Szkoły Zasadnicze, 1 Technikum Zawodowe, 1 Technikum Zawodowe po ZSZ.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Anna Cugier*
67-200 Głogów
ul. Karola Miarki 1 tel. (0-76) 33-24-02
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Technikum Gastronomiczne po ZSZ – zawód: jak wyżej
Razem 131 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Maria Dąbrowska*
59-220 Legnica
ul. Lotnicza 28 tel. (0-76) 52-42-46
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, 11 absolwentów

Województwo leszczyńskie

Ogółem 4 Zespoły Szkół Zawodowych kształcące w zawodach gastronomicznych, wszystkie publiczne. W tym: 4 Szkoły Zasadnicze, 2 Licea Zawodowe.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Zbigniew Mocek*
64-100 Leszno
ul. Poniatowskiego 2 tel. (0-65) 520-34-28
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Razem 94 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Grzegorz Goździewicz*
56-200 Góra
ul. Armii Polskiej 15a tel. (0-65) 543-26-60
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz; 12 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Tadeusz Frąszczak*
64-000 Kościan
ul. Wielichowska 43a tel. (0-65) 512-18-75
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz; 16 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Władysław Boryczka*
63-900 Rawicz
ul. Gen. Hallera 12 tel. (0-65) 545- 30-72
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Razem 53 absolwentów

Województwo lubelskie

Ogółem 10 Zespołów Szkół Zawodowych kształcących w zawodach gastronomicznych, w tym 1 niepubliczne. Z tego: 9 Szkół Zasadniczych, 3 Technika Gastronomiczne, 2 Technika Gastronomiczne po ZSZ, 4 Licea Zawodowe.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Jadwiga Oryl*
08-520 Dęblin
ul. Wiślana 3b tel. (0-81) 883-02-89
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Razem 95 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Marian Klimczak*
20-950 Lublin
ul. Spokojna 10 tel. (0-81) 532-92-67
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Technikum Gastronomiczne po ZSZ – zawód: jak wyżej.
Razem 173 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych
24-300 Opole Lubelskie
ul. Parkowa 3 (brak połączenia telefonicznego)
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 38 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Wanda Latkowska-Kwiatk*
24-100 Puławy
ul. Polna 18 tel. (0-81) 886-38-21
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Technikum Gastronomiczne po ZSZ – zawód: jak wyżej.
Razem 162 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych
24-310 Karczmiska tel. centrala ręczna, rozmowa zamawiana
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz; 15 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych
21-132 Kamionka
ul. Lubartowska tel. (0-836) 540-92
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz; 15 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr Zofia Szafran*
23-200 Kraśnik
ul. Armii Krajowej 25 tel. (0-81) 825-24-26
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz; 21 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Elżbieta Pastucha*
20-016 Lublin
ul. Narutowicza 39 tel. (0-81) 532-45-38
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner.
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Razem 103 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych
21-040 Świdnik
ul. Gen. Okulickiego 13 tel. (0-81) 751-57-14
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom; 20 absolwentów

Szkola Społeczna Wielozawodowa (niepubliczna) *Dyr. Elżbieta Skowronek*
23-200 Kraśnik
ul. Lubelska 116 tel. (0-81) 825-26-40
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz; 33 absolwentów

Województwo łomżyńskie

Ogółem 4 Zespoły Szkół Zawodowych kształcące w zawodach gastronomicznych, wszystkie publiczne. W tym: 3 Szkoła Zasadnicze, 3 Technika Zawodowe, 1 Liceum Zawodowe.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Kazimierz Dąbrowski*
18-300 Zambrów
ul. Al. Wojska Polskiego 31 tel. (0-86) 71-23-50
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 45 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Artur Ciborowski*
18-400 Łomża
ul. Zielona 21 tel. (0-86) 16-52-18
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 61 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych
19-200 Grajewo
ul. Wojska Polskiego tel. (0-86) 72-31-81
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe;
25 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Antoni Stanisławski*
18-200 Wysokie Mazowieckie
ul. Jagiellońska 4 tel. (0-86) 75-25-88
Zasadnicza Szkoła – zawód: kucharz
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Razem 28 absolwentów

Województwo łódzkie

W województwie funkcjonują 2 Zespoły Szkół Zawodowych kształcące w zawodach gastronomicznych – jedno publiczne i jedno niepubliczne. W tym: 1 Szkoła Zasadnicza, 2 Licea Zawodowe, 1 Technikum Gastronomiczne i 1 Szkoła Policealna.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Halina Jędrzejczak*
90-373 Łódź
ul. Sienkiewicza 88 tel. (0-42) 36-12-33
Zasadnicza Szkoła – zawód: kucharz
Liceum Zawodowe – zawód: kelner/bufetowy
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Policealna Szkoła – zawód: technik usług gastronomicznych.
Razem 237 absolwentów

Niepubliczny Zespół Szkół Zawodowych
90-242 Łódź
ul. Narutowicza 7/9 tel. (0-42) 32-42-23
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom; 20 absolwentów

Województwo nowosądeckie

Ogółem 7 Zespołów Szkół Zawodowych kształcących w zawodach gastronomicznych, w tym jeden niepubliczny. Z tego: 7 Szkół Zasadniczych, 5 Liceów Zawodowych, 5 Techników Gastronomicznych.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Jarosław Chomiak*
38-300 Gorlice
ul. Niepodległości 5 tel. (0-18) 52-03-43
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 136 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Włodzimierz Żak*
34-300 Nowy Targ
ul. Chopina 12 tel. (0-187) 622-22-88
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, 20 absolwentów.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Janina Złotnicka*
33-380 Krynica
ul. Piłsudskiego 38 tel. (0-18) 71-21-79
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 92 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Halina Galas*
34-450 Krościenko
ul. Jagiellońska 4 tel. (0-187) 230-12
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom i kelner/bufetowy
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 91 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Jan Rosiek*
33- 300 Nowy Sącz
ul. Jagiellońska 84 tel. (0-18) 42-10-05
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom i kelner/bufetowy
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technologii żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 251 absolwentów

Niepubliczna Szkoła Sióstr Niepokalanek *Dyr. S. Genowefa Guźda*
33- 300 Nowy Sącz
ul. Poniatowskiego 1 tel. (0-18) 42-04-04
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 66 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Eugeniusz Bogacz*
34- 600 Limanowa
ul. Piłsudskiego 81 tel. (0-18) 37-17-60
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner.
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Razem 53 absolwentów

Województwo olsztyńskie

Ogółem 4 Zespoły Szkół Zawodowych kształcące w zawodach gastronomicznych, wszystkie publiczne. W tym: 2 Szkoły Zasadnicze i 2 Technika Gastronomiczne.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Maria Achranowicz*
11- 700 Mrągowo
ul. Mrongowiusza 13b tel. (0-89) 741-24-61
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
34 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych
12- 100 Szczytno
ul. Polska 18 tel. (0-885) 428-24
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe. 40 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych
10-283 Olsztyn
ul. Jagiellońska 59 tel. (0-89) 26-56-81
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz; 55 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych
11-220 Górowo Iławeckie
ul. Warmińska 19 tel. (0-888) 11-155
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz; 25 absolwentów

Województwo opolskie

Ogółem 6 Zespołów Szkół Zawodowych kształcących w zawodach gastronomicznych, wszystkie publiczne. W tym: 5 Szkół Zasadniczych, 4 Technika Gastronomiczne

Zespół Szkół Zawodowych
45-782 Opole
ul. J. Hallera 4 tel. (0-77) 745-359
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 95 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Jan Hawryłów*
49-300 Brzeg
ul. Kamienna 3 tel. (0-77) 16-25-07
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner. 28 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych

47-200 Kędzierzyn-Koźle

ul. Skarbowa 2

tel. (0-77) 231-82

Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz

Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe

Razem 55 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych

46-200 Kluczbork

ul. Marii Skłodowskiej-Curie

tel. (0-77) 25-46

Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz

Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe

Razem 55 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych

47-100 Strzelce Opolskie

ul. Powstańców Śl.

tel. (0-77) 27-01

Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz; 25 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych

48-300 Nysa

ul. Sikorskiego 1

tel. (0-77) 33-35-29

Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe; 34 absolwentów

Województwo ostrołęckie

Ogółem 5 publicznych Zespołów Szkół Zawodowych kształcących w zawodach gastronomicznych. W tym: 5 Szkół Zasadniczych, 1 Liceum Zawodowe.

Zespół Szkół Zawodowych

Dyr. Aleksandra Cwalina

07-412 Ostrołęka

ul. Traugutta 10

tel. (0-29) 21-27

Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner. 52 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych

06-200 Maków Mazowiecki

ul. Mickiewicza 39

tel. (0-29) 171-269

Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz; 14 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych

Dyr. Włodzimierz Wileński

07-320 Małkinia

ul. Nurska 69

tel. (0-217) 55-025

Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz; 20 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Henryk Mocek*
06-300 Przasnysz
ul. Mazowiecka 23 tel. (0-478) 23-02
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Razem 107 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Ryszard Kitlas*
07-200 Wyszaków
ul. I Armii WP 89 tel. (0-216) 248-61
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz; 30 absolwentów

Województwo pilskie

Ogółem 3 publiczne Zespoły Szkół Zawodowych kształcące w zawodach gastronomicznych. W tym: 3 Szkoły Zasadnicze, 1 Technikum Gastronomiczne, 1 Technikum Gastronomiczne po ZSZ.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Maria Trzyna*
64-920 Piła
ul. Sikorskiego 73 tel. (0-67) 12-27-26
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner.
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe.
Technikum Gastronomiczne po ZSZ – zawód: jak wyżej.
Razem 186 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Mieczysław Wierzbicki*
64-800 Chodzież
ul. Prymasa Wyszyńskiego 2 tel. (0-67) 821-369
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz; 28 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Ewa Lewandowska*
64-980 Trzcianka
ul. Sikorskiego 36 tel. (0-67) 163-287
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner. 24 absolwentów

Województwo piotrkowskie

Ogółem 5 publicznych Zespołów Szkół Zawodowych kształcących w zawodach gastronomicznych, w tym: 5 Szkół Zasadniczych oraz 1 Technikum Gastronomiczne.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Irena Rakoczy*
97-300 Piotrków Tryb
ul. Broniewskiego 7/9 tel. (0-44) 47-82-75
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz; 54 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Krystyna Stepczyńska*
97-400 Bełchatów
ul. Czapliniecka 98 tel. (0-44) 32-16-42
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner. 63 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Bożena Stepień*
97-500 Radomsko
ul. Bugaja 4a tel. (0-44) 83-24-38
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner. 21 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Marianna Kubicz*
97-200 Tomaszów Maz.
ul. Św. Antoniego 42 tel. (0-44) 24-43-36
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 135 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Andrzej Łyson*
97-200 Tomaszów Maz.
ul. Tkacka 11 tel. (0-44) 24-24-22
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz. 20 absolwentów

Województwo poznańskie

Ogółem 11 Zespołów Szkół Zawodowych kształcących w zawodach gastronomicznych, w tym jeden niepubliczny. Z tego: 9 Szkół Zasadniczych, 3 Technika Gastronomiczne, 1 Technikum Gastronomiczne po ZSZ, 1 Liceum Zawodowe, 1 Technikum Gospodarcze – niepubliczne.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Barbara Rożnowska-Kwita*
64-540 Pniewy
ul. Pl. Wolności 10 tel. (0-668) 106-07
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalista żywienie zbiorowe
Razem 147 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Przemysław Jankiewicz*
62-020 Swarzędz
ul. Podgórna 12 tel. (0-61) 817-22-81
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz. 28 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Maria Przybylska*
64-500 Szamotuły
ul. Kołtąja 1 tel. (0-668) 213-88
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz. 18 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Zdzisław Kasprzyk*
62-300 Września
ul. Koszarowa 12 tel. (0-66) 362-761
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz; 12 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych
62-300 Września
ul. Gnieźnieńska 28 tel. (0-66) 360-378
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe;
21 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Grzegorz Bąkowski*
60-326 Poznań
ul. Podkomorska 49 tel. (0-61) 867-40-41
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner.
Technikum Gastronomiczne po ZSZ – zawód: technik technolog żywienia, specjalność
żywienie zbiorowe
Technikum Gastronomiczne – zawód: jak wyżej.
Liceum Zawodowe – zawód: kelner/bufetowy
Razem 308 absolwentów

Niepubliczne Technikum Gospodarcze SS Urszulanek *Dyr. S. Natalia Kansy*
62- 045 Pniewy
ul. Bł. Urszuli Ledóchowskiej 2 tel. (0-668) 100-72
zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe 18 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Dorota Białecka*
62- 200 Gniezno
ul. 22 Lipca 106 tel. (0-66) 266-523
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, 64 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych
62- 065 Grodzisk Wlkp
ul. Żwirki i Wigury 2 tel. (0-666) 45-401
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, 20 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych
62-050 Mosina
ul. Topolowa 2 tel. (0-61) 813-29-22
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, 23 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Michał Nowaczyk*
64-600 Oborniki Wlkp
ul. Ks. Szymańskiego 5 tel. (0-668) 604-86
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, 13 absolwentów

Województwo płockie

Ogółem 4 Zespoły Szkół Zawodowych kształcące w zawodach gastronomicznych, w tym jeden niepubliczny. Z tego: 3 Szkoły Zasadnicze oraz 3 Technika Zawodowe.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Regina Leszczyńska*
09-400 Płock
ul. J. Mościckiego 6 tel. (0-24) 62-68-87
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 38 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Anna Kiskurno*
99- 300 Kutno
ul. Kościuszki 21 tel. (0-24) 53-30-99
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 78 absolwentów

Niepubliczna Szkoła Zasadnicza *Dyr. Alicja Kaliszek*
09-402 Płock
ul. Jana Kazimierza Wlk. tel. (0-24) 63-82-83
zawód: kucharz, 20 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Andrzej Reder*
09- 500 Gostynin
ul. Polna 39 tel. (0-418) 38-80
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
40 absolwentów

Województwo przemyskie

Ogółem 3 Zespoły Szkół Zawodowych kształcące w zawodach gastronomicznych, wszystkie publiczne. W tym: 3 Szkoły Zasadnicze, 2 Technika Zawodowe, 2 Liceum Zawodowe.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Jacek Standa*
37-500 Jarosław
ul. Kraszewskiego 3 tel. (0-16) 621-64-14
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 62 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Józef Stysiał*
37-700 Przemyśl
ul. Bakończycka 11 tel. (0-16) 678-84-86
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Razem 50 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Elżbieta Ciżma-Szabaga*
37-700 Przemyśl
ul. Słowackiego 21 tel. (0-16) 678-52-42
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner.
Liceum Zawodowe – zawód: kelner/bufetowy
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 171 absolwentów

Województwo radomskie

Ogółem 2 Zespoły Szkół Zawodowych kształcące w zawodach gastronomicznych, w tym jeden niepubliczny. Z tego: 2 Szkoły Zasadnicze, 2 Technika Zawodowe.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Henryk Mąkosa*
26-600 Radom
ul. Armii Ludowej 1 tel. (0-48) 366-29-96
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 114 absolwentów

Niepubliczna Szkoła Zawodowa Zakładów Doskonalenia Zawodowego
Dyr. Stanisław Kozik
26-600 Radom
ul. Saska 6 tel. (0-48) 362-35-08
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner.
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 64 absolwentów

Województwo rzeszowskie

Ogółem 3 Zespoły Szkół Zawodowych kształcące w zawodach gastronomicznych, wszystkie publiczne. W tym: 3 Szkoły Zasadnicze, 1 Technikum Gastronomiczne, 1 Liceum Zawodowe i 1 Technikum Gastronomiczne po ZSZ.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Maria Kalinowska*
35-055 Rzeszów
ul. Spytka Ligęzy 12 tel. (0-17) 621-301
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom i kelner/bufetowy
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Technikum Gastronomiczne po ZSZ – zawód: jak wyżej.
Razem 227 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych

38-120 Czudec

ul. Rzeszowska 82

tel. (0-17) 27-63-20

Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, 15 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych

Dyr. Marek Tadeusz

38-100 Strzyżów

ul. Mickiewicza 13

tel. (0-17) 27-61-193

Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, 32 absolwentów

Województwo siedleckie

Ogółem 3 publiczne Zespoły Szkół Zawodowych kształcące w zawodach gastronomicznych, w tym: 3 Szkoły Zasadnicze i 2 Technika Zawodowe.

Zespół Szkół Zawodowych

Dyr. Tadeusz Jakubowski

08-110 Siedlce

ul. Oskara Langego 8

tel. (0-25) 225-75

Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz

Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe

Razem 142 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych

Dyr. Edward Pikus

08-400 Garwolin

ul. II Armii Wojska Polskiego 20

tel. (0-248) 21-00

Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz

Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe

Razem 57 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych

Dyr. Jan Rosochacki

08-300 Sokołów Podlaski

ul. Marii Skłodowskiej-Curie

tel. (0-417) 36-53

Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, 12 absolwentów

Województwo sieradzkie

Na terenie województwa istnieje tylko jeden Zespół Szkół, który kształci w zawodach gastronomicznych.

Zespół Szkół Zawodowych

Dyr. Michał Tęcza

98-300 Wieluń

ul. Wojska Polskiego 32

tel. (0-43) 843-35-56

Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz

Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe

Razem 90 absolwentów

Województwo skierniewickie

Ogółem 3 publiczne Zespoły Szkół Zawodowych kształcące tylko w zawodzie kucharza i kelnera na poziomie Zasadniczej Szkoły.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Bogumiła Papis*
96-200 Rawa Mazowiecka
ul. Ludowa 46 tel. (0-492) 541-41
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner. 9 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Dorota Waszczeniuk*
96-503 Sochaczew
ul. Chodakowska 16 tel. (0-46) 863-32-27
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, 28 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Jan Kopeć*
96-505 Sochaczew
ul. Chopina 9a tel. (0-46) 863-28-11 w. 243
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, 23 absolwentów

Województwo śląskie

Ogółem 2 publiczne Zespoły Szkół Zawodowych kształcące w zawodach gastronomicznych. W tym: 1 Technikum Gastronomiczne oraz 2 Szkoły Zasadnicze.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Maria Kaczorek*
76-200 Ślęsk
ul. Sienkiewicza 19 tel. (0-59) 42-54-35
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner.
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 144 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Alicja Zajęczkowska*
84-300 Łębork
ul. Pionierów tel. (0-59) 621-667, 623-243
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner. 29 absolwentów

Województwo suwalskie

Ogółem 4 Zespoły Szkół Zawodowych kształcące w zawodach gastronomicznych, wszystkie publiczne. W tym: 1 Szkoła Zasadnicza, 2 Technika Zawodowe, 2 Licea Zawodowe.

Zespół Szkół Zawodowych
12-200 Pisz
ul. Gizewiusza 2 tel. (0-117) 25-07
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom; 25 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Ireneusz Truchan*
19-500 Gołdap
ul. Jaćwieska 14 tel. (0-87) 15-04-40
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Razem 72 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Kazimierz Czepulkowski*
19-300 Elk
ul. Sikorskiego 5 tel. (0-87) 10-23-31
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia zbiorowego specjalność żywienie zbiorowe 25 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych
11-500 Giżycko
ul. I Dyw. WP im. T. Kościuszki tel. (0-87) 32-41
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia zbiorowego, specjalność żywienie zbiorowe. 30 absolwentów

Województwo szczecińskie

Ogółem 6 Zespołów Szkół Zawodowych kształcących w zawodach gastronomicznych, wszystkie publiczne. W tym: 6 Zasadniczych Szkół, 4 Licea Zawodowe, 4 Technika Zawodowe.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Edward Pokora*
70-236 Szczecin
ul. Sowińskiego 3 tel. (0-91) 33-35-04
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 119 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Janina Mańczak*
72-400 Kamień Pomorski
ul. Niepodległości 7 tel. (0-91) 38-20-472
Szkola Zasadnicza – zawód kucharz
Technikum Zawodowe – zawód technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Licem Zawodowe – zawód: gastronom
Razem 98 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Krystyna Ortmann-Jagielska*
73-110 Stargard Szczeciński
ul. Osiedle Zachód – B 15a tel. (0-92) 73-43-48
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Razem 75 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Barbara Pyzik*
72-600 Świnoujście
ul. Niedziałkowskiego 2 tel. (0- 91) 32-12-630
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 52 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Bogdan Kujawski*
74-125 Chojna
ul. Żółkiewskiego 5 tel. (0-91) 14-19-27
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner.
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Razem 53 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Anna Sochaj*
74-100 Gryfino
ul. Łużycka 91 tel. (0-91) 16-26-57
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner.
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Razem 41 absolwentów

Województwo tarnobrzskie

Ogółem 5 Zespołów Szkół Zawodowych kształcących zawody gastronomiczne, wszystkie publiczne. W tym: 4 Szkoły Zasadnicze, 3 Licea Zawodowe, 1 Technikum Gastronomiczne.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Tadeusz Nowak*
39-400 Tarnobrzeg
ul. Sandomierska 25 tel. (0-15) 823-31-50
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner.
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Razem 72 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych
27-600 Sandomierz
ul. Wojska Polskiego 14 tel. (0-15) 827-600
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner.
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Razem 70 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Teodozja Sieroń*
28-200 Staszów
ul. Szkolna 11 tel. (0-15) 846-31-18
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner. 36 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych
37-450 Stalowa Wola
ul. Energetyków 50 tel. (0-16) 42-19-24
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Razem 55 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych
23-300 Janów Lubelski
ul. Zamoyskiego 57 tel. (0-16) 720-265
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom; 23 absolwentów

Województwo tarnowskie

Ogółem 2 Zespoły Szkół Zawodowych kształcące w zawodach gastronomicznych. W tym: 1 Zasadnicza Szkoła i 1 Technikum Gastronomiczne.

Zespół Szkół Zawodowych Dyr. Jerzy Feret
33-100 Tarnów
ul. Bema 9/11 tel. (0-14) 221-076
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Razem 101 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych
32-800 Brzesko
ul. Goetza 6 tel. (0-192) 316-20
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe; 28 absolwentów

Województwo toruńskie

Ogółem 2 Zespoły Szkół Zawodowych kształcące w zawodach gastronomicznych. W tym: 2 Zasadnicze Szkoły, 1 Liceum Zawodowe, 2 Technika Zawodowe, 1 Technikum po ZSZ.

Zespół Szkół Zawodowych Dyr. Tadeusz Wróblewski
87-100 Toruń
ul. Sienkiewicza 29 tel. (0-56) 237-37, 237-35
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe
Technikum Gastronomiczne po ZSZ – zawód: jak wyżej.
Razem 234 absolwentów.

Zespół Szkół Zawodowych Dyr. Wojciech Rosiński
86-300 Grudziądz
ul. Curie-Skłodowskiej 22/24 tel. (0-51) 232-42
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom i kelner/bufetowy

Województwo wałbrzyskie

Ogółem 11 Zespołów Szkół Zawodowych kształcących w zawodach gastronomicznych, wszystkie publiczne. W tym: 9 Liceów Zawodowych, 7 Szkół Zasadniczych, 2 Technikum Zawodowe i jedno Technikum Zawodowe po ZSZ.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Jerzy Wieczorek*
58-305 Wałbrzych
ul. 1 Maja 97 tel. (0-74) 236-18, 236-07
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom i kelner/bufetowy
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe
Razem 56 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Alicja Kossowska*
58-200 Dzierżoniów
ul. J. Piłsudskiego 24 tel. (0-74) 315-260, 312-036
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz
Liceum Zawodowe – gastronom
Razem 51 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Bogumiła Wróblewska*
58-340 Głuszyca
ul. Parkowa 9 tel. (0-74) 456-481
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom; 20 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Witold Krzelowski*
57-300 Kłodzko
ul. Szkolna 8 tel. (0-74) 672-114
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe
Technikum Zawodowe po ZSZ – zawód: jak wyżej.
Razem 64 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Lucja Rachuba*
57-350 Kudowa Zdrój
ul. Fabryczna 15 tel. (0-74) 661-961
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz; 5 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Józef Stanisław*
57-401 Nowa Ruda
ul. Stara Droga 4 tel. (0-74) 872-23-78
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Razem 10 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Dobiesław Matella*
57-550 Stronie Śląskie
ul. Kościuszki 20 tel. (0-74) 141-238
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Razem 42 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Sławomir Dudziński*
58-150 Strzegom
ul. Czerwonego Krzyża 2 tel. (0-74) 550-351
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Razem 29 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Teresa Łukasiewicz*
58-100 Świdnica
ul. Budowlana 7/9 tel. (0-74) 520-700
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom; 32 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Edward Zygałło*
57-200 Ząbkowice Śląskie
ul. Prusa 5 tel. (0-76) 151-644
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner.
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Razem 45 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Edward Cymbała*
57-220 Ziębice
ul. Wojska Polskiego 3 tel. (0-74) 191-522
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner.
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Razem 35 absolwentów

Województwo warszawskie

Ogółem 5 Zespołów Szkół Zawodowych kształcących w zawodach gastronomicznych. Z tego: 3 Szkoły Zasadnicze, 5 Techników Gastronomicznych, 1 Technikum Gastronomiczne po ZSZ, 2 Liceum Zawodowe.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Wanda Nowak*
00-680 Warszawa
ul. Poznańska 6/8 tel. (0-22) 628-77-61
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe
Technikum Gastronomiczne po ZSZ – zawód: jak wyżej.
Liceum Zawodowe – zawód: kelner/bufetowy
Razem 239 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Stanisław Szufliński*
05-825 Grodzisk Mazowiecki
ul. Żwirki i Wigury 4 tel. 724-15-27
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe; 45 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Wojciech Siedlecki*
04-110 Warszawa
ul. Majdańska 30/36 tel. (0-22) 810-04-89
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe; 57 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Apolonia Żołądek*
05-400 Otwock
ul. Konopnickiej 3 tel. 779-37-86, 779-26-22
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom, III klasa.
Razem 58 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Marek Adamowicz*
05-530 Góra Kalwaria
ul. Sajny 4 tel. 727-35-27
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe
Razem 56 absolwentów

Województwo włocławskie

Ogółem 4 Zespołu Szkół Zawodowych kształcące w zawodach gastronomicznych, wszystkie publiczne. W tym: 3 Szkoły Zasadnicze, 3 Technika Zawodowe, 1 Technikum Zawodowe po ZSZ.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Elżbieta Stępień*
87-800 Włocławek
ul. Bulwary 4 tel. (0-54) 322-961
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe
Technikum Zawodowe po ZSZ – zawód: jak wyżej.
Razem 117 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych –
87-800 Włocławek
ul. Łęgowska 20 tel. (0-54) 323-231
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner 70 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Grzegorz Guziński*
87-800 Aleksandrów Kujawski tel. (0-82) 41-63
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia specjalność żywienia zbiorowe.
Razem 43 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych
88-200 Radziejów
ul. Kościuszki 54 tel. (0-85) 43-40
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe;
18 absolwentów

Województwo wrocławskie

Ogółem 5 Zespołów Szkół Zawodowych kształcących w zawodach gastronomicznych, w tym 1 niepubliczna. Z tego: 4 Szkoły Zasadnicze, 1 Technikum Gastronomiczne, 1 Technikum Gastronomiczne po ZSZ, 1 Prywatne Liceum Zawodowe.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Marek Mazur*
53-645 Wrocław
ul. Młodych Techników 58 tel. (0-71) 551-718
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz, 26 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Zuzanna Balawender*
50-447 Wrocław
ul. Kamienna 86 tel. (0-71) 671- 005
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner.
Liceum Zawodowe – zawód: kelner/bufetowy
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia specjalność żywienie zbiorowe
Technikum Gastronomiczne po ZSZ – zawód: jak wyżej.
Razem 305 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych
56-400 Oleśnica
ul. Wojska Polskiego 67 tel. (0-71) 14-30-41
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz; 45 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych
56-100 Wołów
ul. Spacerowa 1 tel. (0-71) 28-24
Szkola Zasadnicza – zawód: kucharz; 21 absolwentów

Prywatne Liceum Zawodowe
52-023 Wrocław
ul. Pl. Św. Macieja 5a
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom; 45 absolwentów

Województwo zamojskie

Ogółem 3 Zespoły Szkół Zawodowych kształcące w zawodach gastronomicznych, wszystkie publiczne. W tym: 3 Szkoły Zasadnicze, 2 Licea Zawodowe, 1 Technikum Gastronomiczne.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Marian Gontarz*
22-00 Zamość
ul. Szczepkowska 41 tel. (0-84) 639-60-28
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Razem 79 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Barbara Obsztańska*
23-400 Biłgoraj
ul. Przemysłowa 23 tel. (0-84) 862-528
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Razem 43 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Krystyna Żmuda*
22-600 Tomaszów Lubelski
ul. Żwirki i Wigury 1 tel. (0-832) 20-01
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz, kelner.
Technikum Gastronomiczne – zawód: technik technolog żywienia
specjalność żywienie zbiorowe
Razem 48 absolwentów

Województwo zielonogórskie

Ogółem 4 Zespoły Szkół Zawodowych kształcących w zawodach gastronomicznych, wszystkie publiczne. W tym: 3 Szkoły Zasadnicze, 4 Licea Zawodowe, 1 Technikum Zawodowe.

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Krystyna Turzańska*
65-401 Zielona Góra
ul. Długa 5 tel. (0-68) 27-09-37
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom;
Razem 75 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Edwin Łazicki*
66-100 Sulechów
Piaskowa 53 tel. (0-68) 85-26-86
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Technikum Zawodowe – zawód: technik technolog żywienia, specjalność
żywienie zbiorowe
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Razem 118 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Leonard Kretowicz*
67-300 Szprotawa
ul. Pl. Ewangelicki 2 tel. (0-68) 762-411, 262-411
Szkoła Zasadnicza – zawód: kucharz
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom
Razem 74 absolwentów

Zespół Szkół Zawodowych *Dyr. Zygmunt Mendaluk*
67-100 Nowa Sól
ul. Wojska Polskiego 106 tel. (0-68) 87-29-31
Liceum Zawodowe – zawód: gastronom; 48 absolwentów

Podstawowe problemy edukacji gastronomicznej

Kwalifikacje nauczycieli przedmiotów zawodowych

Nauczycieli przedmiotów kierunkowych w zasadniczych i średnich szkołach zawodowych kształcących zawody gastronomiczne szacuje się na przeszło 1000 osób. Z sondażowych danych wynika, iż są to przede wszystkim osoby o wyższym wykształceniu o ukończonych głównie specjalnościach: technolog żywienia, żywienie człowieka, ekonomika i organizacja przemysłu spożywczego, ekonomika żywienia, wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. Są to osoby przygotowane teoretycznie, nie zaś praktycznie. I taka jest opinia branży gastronomicznej, która twierdzi, iż uczniowie przychodzący na praktyki do zakładów gastronomicznych są przygotowani tylko teoretycznie – i to jeszcze nie nowocześnie, zaś praktycznych umiejętności nabywają dopiero odbywając praktykę w gastronomii.

Brak w szkołach nauczycieli wywodzących się z branży gastronomicznej.

W dużych miastach, gdzie większość uczniów może odbywać zajęcia praktyczne i praktykę w dobrych zakładach gastronomicznych, przenosi tym samym swoje spostrzeżenia i doświadczenia na zajęcia w szkole. Można powiedzieć, że nauczyciel często właśnie od nich dowiaduje się o nowościach jakie mają miejsce w gastronomii. Sytuację ta można określić jako niebezpiecznie odwróconą. Zdając sobie sprawę z tych faktów społeczność nauczycieli mocno podkreśla konieczność obligatoryjnego doskonalenia zawodowego. Odbywania w gastronomii pewnego rodzaju praktyk, raz do roku tygodniowych pobytów w przyhotelowej gastronomii renomowanych obiektów w Polsce. Dałoby to możliwość obserwowania, wykonywania pracy w gastronomii, uzyskiwania bieżącej informacji o tym, co nowego i aktualnego dzieje się w tym sektorze usługowym.

Chcieliby również uczestniczyć w różnego rodzaju pokazach i konkursach gastronomicznych. Oni jako obserwatorzy, ale także wraz z uczniami jako uczestnicy międzyszkolnych konkursów gastronomicznych. Tak jak tylko jest to możliwe, szkoły chciałyby brać udział w obsłudze gastronomicznej różnego rodzaju imprez. Już nie tylko szkolnych, międzyszkolnych, ale zlecanych im przez miasto czy organizacje i stowarzyszenia takich imprez jak: zjazdy, kongresy, spotkania, targi, giełdy itp. Wówczas i nauczyciel mógłby zdobyć nowe doświadczenia, już nie tylko jako obserwator, ale wykonawca razem z uczniami. Realizowanie takich imprez zależy w dużej mierze od umiejscowienia szkoły gastronomicznej. W dużych i średnich

aglomeracjach czy w miejscowościach turystyczno – uzdrowiskowych, możliwości te są o wiele większe, natomiast w takich małych miasteczkach jak: Radzyń Podlaski, Raciąż, Kłobuck, Żarki, Kunów możliwości są niewielkie.

Nauczyciele zainteresowani są również konferencjami metodycznymi, jeśli by takie się odbywały.

Z sondażowych rozmów z przedstawicielami tej społeczności wynika również, iż w bardzo dużej mierze od ich zaangażowania i poświęcenia – ponad określony wymiar godzin etatowych – zależy jakość i efektywność kształcenia. Skromne szkolne pieniądze przeznaczane na sprzęt, urządzenia, zastawę stołową, itp. doprowadzają do tego, że często nauczyciele sami szyją obrusy, serwetki, zasłony, firanki, sami dokonują zakupów próbując w jak najtańszy sposób kompletować niezbędny sprzęt gastronomiczny.

Wypożyczenie pracowni gastronomicznych w szkołach generalnie jest słabe. Ale z drugiej strony rzadko kiedy widać współpracę szkoły z zakładami gastronomicznymi. A zatem podstawą właściwej edukacji gastronomicznej jest przyspieszona edukacja zawodowa samych nauczycieli.

Organizacja praktyk zawodowych

Aktualnie zarówno szkoły jak i przedstawiciele branży gastronomicznej mają w tej kwestii jednakowy pogląd – od jakości odbytej praktyki zawodowej zależy jakość przygotowania zawodowego ucznia.

Wpływ na jego umiejętności zawodowe ma to, czy praktyka będzie się odbywała w np. gastronomii przyhotelowej, gdzie różnorodność kuchni i obsługi gościa jest duża, czy np. w barze szybkiej obsługi, gdzie spotykamy jednostronność serwowanych dań i obsługi klienta. I to jest najważniejszy problem. Drugim równie ważnym jest opieka zakładu gastronomicznego nad praktykantem. Jeżeli praktykantem nawet w dobrej restauracji nikt się nie opiekuje, to jest to zła praktyka, uczeń nic z niej nie wyniesie, lub bardzo mało – to prawie tak, jak by jej wogóle nie było.

Jest zrozumiałe, że szkoły starają się współpracować z dobrymi zakładami gastronomicznymi, aby umieścić tam swoich uczniów na praktykę zawodową. To nie jest prosta rzecz. Zakłady gastronomiczne przyjmują do siebie jednorazowo 2-4 uczniów. Jeżeli szkoła gastronomiczna np. w Warszawie, Poznaniu, Gdańsku, Krakowie czy Wrocławiu co-roku kształci w granicach 280 – 300 absolwentów, to to także oznacza, że wszystkie te osoby musiały odbyć praktyki zawodowe. Skala problemu duża. Zaznaczyć należy również, że wymienione miasta to duże aglomeracje,

miasta recepcji turystycznej o rozbudowanej w porównaniu do innych miast sieci zakładów gastronomicznych. Co mają zrobić o wiele mniejsze miejscowości, pozbawione renomowanych, dobrych zakładów gastronomicznych? Jak wygląda tam organizacja praktyk?

Jak ważna jest praktyka zawodowa dla tej grupy zawodów, niech świadczy fakt, iż bardzo często uczniowie ostatnich klas podejmują już pracę zawodową i to właśnie w miejscu odbywania praktyk zawodowych. Otrzymują dobrą opinię, zakład jest zadowolony z jego pracy, idzie zatem od razu propozycja zatrudnienia. To ważna rzecz. Konkurencja na rynku pracy jest przecież ogromna.

Mając na względzie powyższe fakty, szkoły kształcące zawody gastronomiczne na różnym poziomie ich przygotowania zawodowego – zasadniczym i średnim, zabezpieczając miejsca praktyk zawodowych kierują się tym podziałem. Dla poziomu średniego starają się znaleźć miejsca w dobrych, renomowanych zakładach gastronomicznych, najchętniej w przyhotelowej gastronomii, ale także i otwartej. Natomiast dla uczniów zasadniczych szkół w zakładach o niższej klasie świadczonych usług. Do tego wszystkiego branża gastronomiczna chciałaby, aby praktyki trwały minimum 4 miesiące do pół roku.

Również w związku zdużymi trudnościami w organizacji i realizacji praktyk zawodowych, prawie wszystkie szkoły szukają pomocy u rodziców uczniów, wykorzystując ich możliwości i znajomości. Nieoficjalnie зда się i tak, że uczniowie mają za zadanie samemu znaleźć miejsce swoich praktyk zawodowych, szkoła w tej sytuacji jest "zwalniana" z tego obowiązku.

Przedstawiciele branży gastronomicznej apelują do szkół gastronomicznych o prowadzenie przy tych placówkach edukacyjnych otwartej restauracji, sprzedając tanio to co sami wyprodukują, a jednocześnie odbywając zajęcia praktyczne z podstawowej obsługi konsumenta. Taki otwarty zakład prowadzi np. szkoła w Warszawie na ul. Poznańskiej, w Rzeszowie, Wiśle czy w Iwoniczu – Zdroju.

Wszystkie te sytuacje świadczą o tym, że omawiany problem jest dużej wagi. Jednocześnie nasuwają się spostrzeżenia dające sygnał do stwierdzenia, iż mają miejsce dysproporcje w jakości zdobywanych umiejętności zawodowych w ramach kształcenia poszczególnych zawodów, co nie jest rzeczą prawidłową. Zbiór tego co uczeń ma wiedzieć i umieć w ramach danego zawodu jest określony i wspólny dla wszystkich placówek edukacyjnych, które podejmują kształcenie w danym kierunku przygotowania zawodowego.

Kształcone obecnie zawody gastronomiczne, programy nauczania

W chwili obecnej kształcone są następujące zawody gastronomiczne na poziomie zasadniczego i średniego przygotowania zawodowego:

- kucharz – kształcony jest w 3-letnich Zasadniczych Szkołach Zawodowych na podbudowie szkoły podstawowej, na podstawie programu nauczania z 1980 roku wraz z instrukcją programową opracowaną w 1986r.
- kelner – kształcony jest w 3-letnich Zasadniczych Szkołach Zawodowych na podbudowie szkoły podstawowej, na podstawie dokumentacji programowej z 1980 roku, łącznie z instrukcją programową opracowaną w 1986r.
- kelner/bufetowy – kształcony jest w 4-letnich Liceach Zawodowych na podbudowie szkoły podstawowej, na podstawie programu nauczania z 1980 roku wraz z instrukcją programową z 1986r.
- gastronom – kształcony jest w 4-letnich Liceach Zawodowych na podbudowie szkoły podstawowej, na podstawie dokumentacji programowej z 1978 roku
- technik technolog żywienia, specjalność żywienie zbiorowe – kształcony jest w 4-letnich Technikach Gastronomicznych (Zawodowych) na podbudowie szkoły podstawowej. Podstawą są programy nauczania z 1983 roku wraz z instrukcją programową z 1986r.

Programy nauczania w ocenie przedstawicieli branży gastronomicznej są już w tej chwili nienowoczesne, nie odpowiadające “rzeczywistości” gastronomicznej, która to w ostatnich latach bardzo się zmieniła. Weszły nowe techniki pracy, inna obsługa, inaczej należałoby patrzeć na przykład na taki przedmiot jak towaroznastwo, nie pod kątem chemicznym jak obecnie, a kulinarnym. Inaczej młody człowiek powinien się “poruszać” po gastronomicznym rynku pracy, znając swoje obowiązki ale również i przywileje/np. zatrudnianie sezonowe). Zmieniło się /zmienia się) wyliczanie kosztów, nie jednostkowe, a liczone globalnie. Wchodzi nowa wiedza o zaopatrzeniu i zarządzaniem zapleczem gospodarczym, nowoczesna organizacja żywienia zbiorowego, kwestia prowadzenia polityki magazynowej, organizacji i realizacji różnego rodzaju imprez okolicznościowych itd.

Słowem – programy nauczania muszą się na tyle zmienić, aby przystawały do współczesności.

Inne relacje należy wypracować pomiędzy wiedzą teoretyczną a praktycznymi umiejętnościami. Obecnie zarówno szkoła jak i przedstawiciele gastronomii twierdzą, że szkoła daje tylko podstawy teoretyczne, chociaż powinna także wykształcać podstawowe umiejętności zawodowe. Jest to prawie, że nie możliwe przy takim wyposażeniu w tej chwili szkół w sprzęt i urządzenia gastronomiczne (wyjątki potwierdzają regułę).

Jest również sugestia i to zarówno szkół jak i branży, aby zajęcia praktyczne ograniczyć na rzecz zwiększenia ilości czasu na praktyki zawodowe – i to we wszystkich zawodach.

Skoro obie strony zgodziły się ze stwierdzeniem, iż rola praktyk zawodowych jest absolutnie wiodąca w kształceniu umiejętności zawodowych, to jest to jeden z najważniejszych, strategicznych postulatów, który należałoby zrealizować tworząc nowe programy nauczania dla wszystkich zawodów gastronomicznych.

Przedstawiciele branży są również zdania, że wszystkie omawiane zawody wymagają znajomości chociaż jednego języka obcego. Dobrze by było, aby jeden z nauczanych języków był kontynuacją ze szkoły podstawowej, natomiast drugi kształcony od podstaw.

Podnoszona była także przez pracodawców sprawa rekrutacji, właściwego doboru kandydatów do poszczególnych zawodów, biorąc pod uwagę wymagania psychofizyczne. Postulat ten nie był popierany przez szkoły. Twierdziły one, iż 15-latek, który jest kandydatem, przez okres 4 lat nauki potrafi się diametralnie zmienić i to pod względem fizycznym jak i psychicznym. Staje się dorosłym człowiekiem. Trudno w związku z tym przeprowadzać skuteczne eliminacje. Chyba, żeby brać pod uwagę takie wady jak: skrzywienia kręgosłupa, płaskostopie czy jąkanie się. A zatem bardziej wskazane byłoby orzeczenie lekarskie jako przeciwwskazanie do określonych zawodów, niż badanie predyspozycji.

Nowe propozycje edukacji gastronomicznej na poziomie średniego przygotowania zawodowego

Do 1990 roku merytorycznym opiekunem zawodów gastronomicznych kształconych na poziomie zasadniczym i średnim zawodowym był Centralny Związek Spółdzielczości Pracy "Społem". Po jego rozwiązaniu przez okres 7 lat omawiane szkolnictwo zawodowe nie miało tzw. właściwego ministra. Funkcję tę objął w czerwcu br. Urząd Kultury Fizycznej i Turystyki.

W wyniku konsultacji z przedstawicielami branży stwierdzono, że dotychczasowy system kształcenia zawodowego dla potrzeb gastronomii nie odpowiada obecnym potrzebom rynku pracy. Kształcenie w kluczowych zawodach dla tej branży jak: kucharz, kelner wyłącznie na poziomie zasadniczych szkół zawodowych nie pozwala na prawidłową realizację obecnie wymaganego poziomu usług gastronomicznych. Dotychczasowe kształcenie na poziomie średnim w zawodach technik technolog żywienia, gastronom i kelner/bufetowy też jest nieuzasadnione. Absolwenci tych zawodów nie znajdują zatrudnienia zgodnego z kierunkiem przygotowania zawodowego. W wyniku wnikliwych analiz i konsultacji Urząd Kultury Fizycznej i Turystyki zgłosił do Ministerstwa Edukacji Narodowej nowe zawody, zawody odpowiadające branży usługowo – gastronomicznej, zgodnie z zapotrzebowaniem rynku pracy w tym zakresie. Zostały one wprowadzone do klasyfikacji zawodów Ministerstwa Edukacji Narodowej. Są to następujące zawody:

- kucharz
- kelner – ze specjalnościami: barman i sommelier oraz
- technik organizacji usług gastronomicznych .

Dwa pierwsze zawody kształcone byłyby w 4-letnich Liceach Zawodowych (otrzymując maturę oraz wyuczony zawód), rezygnując tym samym z zasadniczego poziomu kształcenia dla tej branży. Technik organizator usług gastronomicznych kształcony byłby w Technikach Zawodowych oraz w Szkołach Policealnych. Są to zasadnicze zmiany w podejściu do edukacji zawodów gastronomicznych.

Pod patronatem Urzędu Kultury Fizycznej i Turystyki zostały opracowane przez przedstawicieli branży projekty opisów zawodów. Po zrecenzowaniu przez stowarzyszenia gastronomiczne będą przekazane Ministerstwu Edukacji Narodowej. Staną się one podstawą do dalszych prac związanych z opracowywaniem programów nauczania dla poszczególnych zawodów opartych o podstawy programowe.

Projekty opisów zawodów.

Kucharz

1. Miejsca pracy

- podmioty gospodarcze zajmujące się prowadzeniem działalności gastronomicznej przede wszystkim restauracje, kawiarnie i inne lokale gastronomiczne
- zakłady gastronomiczne prowadzone przez hotele, pensjonaty i domy wczasowe
- restauracje i bary szybkiej obsługi
- placówki w których organizowane jest żywienie zbiorowe takie jak szpitale, sanatoria, szkoły, internaty, stołówki prowadzone przez zakłady pracy,
- zakłady zajmujące się produkcją produktów i półproduktów spożywczych
- prowadzenie własnej działalności gospodarczej

2. Zadania zawodowe

- przygotowywanie wszelkiego rodzaju potraw i napoi w różnorodnych zakładach gastronomicznych i przedsiębiorstwach zajmujących się przygotowaniem i produkcją wyrobów i półproduktów kulinarnych
- planowanie, promocja, przygotowywanie, rozwój i organizacja produkcji wyrobów kulinarnych
- przechowywanie i magazynowanie artykułów spożywczych, surowców, półproduktów i produktów kulinarnych.

3. Umiejętności zawodowe, stanowiące kwalifikacje w zawodzie. W wyniku realizacji kształcenia w zawodzie uczeń/słuchacz) powinien umieć:

- układać menu
- kalkulować ceny i planować układ dań
- korzystać z zasad dietetyki
- obliczać wartość odżywczą i energetyczną potraw
- przygotowywać wszelkiego rodzaju potrawy i napoje z surowców i półproduktów spożywczych przy zastosowaniu odpowiednich technik zgodnie z odpowiednimi recepturami
- posługiwać się narzędziami, urządzeniami i maszynami wykorzystywanymi do obróbki surowców i półproduktów spożywczych
- dokonywać rozbioru mięsa różnych zwierząt
- dokonywać obróbki wstępnej surowców
- gospodarować surowcami, półproduktami i wyrobami gotowymi
- dokonywać jakościowej oceny surowców, półproduktów i gotowych potraw
- właściwie przechowywać surowce, półprodukty i gotowe potrawy
- rozliczać surowce i półprodukty
- posługiwać się narzędziami, maszynami i urządzeniami przy przygotowywaniu dań i napoi
- posługiwać się różnymi technikami i metodami obróbki kulinarnej
- przygotowywać potrawy kuchni regionalnych, kuchni polskiej i kuchni innych narodów
- sporządzać potrawy dietetyczne i niskokaloryczne
- odpowiednio przygotowywać dania zależnie od sposobu ich serwowania
- porcjować, wykańczać i dekorować potrawy

- przygotować potrawy i napoje na przyjęcia okolicznościowe
- kształtować optymalne warunki pracy
- planować i organizować pracę
- właściwie przygotować miejsce pracy
- organizować stanowiska pracy w warunkach typowych i nietypowych
- przestrzegać przepisy sanitarne, bhp, i ppoż. obowiązujące w zakładach żywienia zbiorowego
- przestrzegać zasady higieny pracy
- stosować zasady gospodarki rynkowej
- korzystać z przepisów prawnych oraz zasad organizacji potrzebnych do prowadzenia zakładu gastronomicznego
- korzystać z przepisów dotyczących spółek prawa handlowego
- stosować zasady i instrumenty marketingu w działalności gospodarczej
- korzystać z publikacji fachowych
- posługiwać się jednym językiem obcym.

4. Wymagania psychofizyczne właściwe dla zawodu

- bardzo dobry stan zdrowia
- zainteresowanie zawodem, akceptowanie usługowego charakteru pracy
- pełna sprawność fizyczna i psychiczna) odporność na stresy/
- umiejętność pracy w zespole
- umiejętność podejmowania decyzji, samodzielność i odpowiedzialność
- życzliwość, uprzejmość
- uczciwość i dyskrecja
- dobra pamięć
- spostrzegawczość i podzielność uwagi
- kreatywność.

5. Przeciwwskazania zdrowotne

- widoczne ułomności fizyczne
- słaba wytrzymałość fizyczna
- nadmierna pobudliwość
- wady wzroku, słuchu, wymowy i postawy
- choroby skóry odkrytych części ciała
- zaburzenia zmysłu, smaku lub węchu
- nosicielstwo duru brzuszego.

Kelner

1. Miejsca pracy

- podmioty gospodarcze zajmujące się prowadzeniem działalności gastronomicznej przede wszystkim restauracje, kawiarnie i inne lokale gastronomiczne
- zakłady gastronomiczne prowadzone przez hotele, pensjonaty i domy wczasowe
- restauracje na statkach i promach
- własna działalność gospodarcza np. rzecz zakładów gastronomicznych i indywidualnych zleceńodawców.

2. Zadania zawodowe

- obsługa gości w różnych zakładach gastronomicznych
- obsługa uczestników wszelkiego rodzaju imprez gastronomicznych takich jak: bale, wesela i inne przyjęcia okolicznościowe
- obsługa kelnerska kongresów, targów, wystaw, konferencji i innych podobnych imprez

3. Umiejętności zawodowe, stanowiące kwalifikacje w zawodzie. W wyniku realizacji kształcenia w zawodzie uczeń/słuchacz) powinien umieć:

- właściwie przygotować miejsce pracy
- przygotować salę konsumpcyjną do standardowej obsługi gości
- posługiwać się sprzętem używanym przy podawaniu i przygotowywaniu potraw
- posługiwać się narzędziami, maszynami i urządzeniami wykorzystywanymi do obsługi gości
- przygotowywać salę do obsługi różnego rodzaju przyjęć
- utrzymać porządek i czystość oraz przestrzegać zasady higieny pracy
- właściwie obsługiwać gości stosując różne techniki serwisu
- przyjmować i rejestrować zamówienia posługując się różnymi technikami
- ocenić jakość, dekorację i estetykę podawanych potraw i napoi
- doradzić gościom przy wyborze potraw w oparciu o znajomość dań kuchni: regionalnych, polskiej i innych narodów
- udzielić gościom informacji na temat podawanych potraw
- sporządzać i wykańczać dania przygotowywane bezpośrednio w sali konsumpcyjnej
- posługiwać się asortymentem potraw i napoi
- korzystać z zasad dietetyki
- korzystać z zasad żywienia i elementów technologii
- sprzątać i nakrywać stoły w obecności gości
- korzystać z zasad obsługi i protokołu dyplomatycznego
- inkasować należność i dokonywać rozliczenia
- dobierać napoje do poszczególnych dań
- obsługiwać maszyny i urządzenia służące rejestrowaniu operacji handlowych
- organizować stanowisko pracy w warunkach typowych i nietypowych
- pobierać i rozliczać zastawę i bieliznę stołową
- posługiwać się przepisami sanitarnymi, bhp i ppoż
- biegle posługiwać się przynajmniej jednym językiem obcym
- stosować podstawowe zasady gospodarki rynkowej
- korzystać z przepisów prawnych oraz zasad organizacji potrzebnych do prowadzenia zakładu gastronomicznego
- korzystać z przepisów dotyczących spółek prawa handlowego
- stosować zasady i instrumenty marketingu w działalności gastronomicznej.

4. Wymagania psychofizyczna właściwe dla zawodu

- bardzo dobry stan zdrowia
- zainteresowanie zawodem, akceptowanie usługowego charakteru pracy
- pełna sprawność fizyczna i psychiczna/odporność na stresy /
- łatwość komunikowania się z otoczeniem
- umiejętność pracy w zespole
- umiejętność podejmowania decyzji, samodzielność i odpowiedzialność
- opiekuńczość, życzliwość, uprzejmość

- uczciwość i dyskrecja
- dobra pamięć
- spostrzegawczość i podzielność uwagi

5. Przeciwwskazania zdrowotne

- widoczne ułomności fizyczne
- słaba wytrzymałość fizyczna
- wszelkiego rodzaju widoczne uszkodzenia lub ułomności dłoni
- nadmierna pobudliwość
- wady wzroku, słuchu, wymowy i postawy
- choroby skóry odkrytych części ciała
- nosicielstwo duru brzuszego.

Kelner – specjalność barman

Do wszystkich umiejętności kelnerskich dochodzą następujące umiejętności barmańskie:

- przygotować bar do obsługi gości
- przygotowywać wszelkiego rodzaju napoje mieszane posługując się różnymi technikami przygotowywania napoi mieszanych
- oceniać jakość, dekorację i estetykę podawanych napoi
- przygotować odpowiednią do danego napoju dekorację
- posługiwać się urządzeniami i sprzętem używanym przy podawaniu, wykańczaniu i przygotowywaniu napoi
- czytać receptury wszelkiego rodzaju napoi mieszanych
- udzielić gościom informacji o temat podawanych napoi
- doradzić gościom przy wyborze napoi
- zorganizować bar i przygotować napoje podczas różnego rodzaju przyjęć w warunkach typowych i nietypowych
- dobierać napoje zależnie od pory dnia, roku lub okazji
- ocenić wpływ alkoholu na organizm człowieka
- odmawiać podania alkoholu
- prowadzić rozmowy z gośćmi.

Kelner – specjalność sommelier

Do wszystkich umiejętności kelnerskich dochodzą następujące umiejętności sommelier:

- zajmować się zakupem, przechowywaniem i podawaniem win
- ocenić jakość wina
- doradzić wybór odpowiedniego wina do danej potrawy
- wykorzystać znajomości rejonów produkcji win, poszczególnych rodzajów i gatunków win oraz jakości win z konkretnych roczników
- właściwie prezentować wina
- zadbać o odpowiednie przechowywanie win
- ułożyć kartę win i wódek
- dokonać wyboru win dla danego lokalu gastronomicznego
- dokonać wyboru odpowiedniego sposobu podawania win.

Technik organizacji usług gastronomicznych

1. Miejsca pracy

- podmioty gospodarcze zajmujące się prowadzeniem działalności gastronomicznej przede wszystkim restauracje, kafeterie, snack-bary, bary, kawiarnie i inne zakłady
- zakłady gastronomiczne prowadzone przez hotele, pensjonaty i domy wczasowe
- restauracje na statkach i promach
- restauracje i bary szybkiej obsługi
- własna działalność gospodarcza na rzecz zakładów gastronomicznych i indywidualnych zleceńodawców.

2. Zadania zawodowe

- organizacja, informacja i kompleksowa obsługa gastronomiczna przyjęć i imprez organizowanych we wszystkich zakładach świadczących usługi gastronomiczne oraz podczas imprez organizowanych w warunkach nietypowych
- planowanie, rozwój, organizacja, informacja i promocja usług gastronomicznych danego regionu
- współpraca z biurami turystycznymi, firmami i organizacjami korzystającymi z usług cateringowych.

3. Umiejętności zawodowe, stanowiące kwalifikacje w zawodzie. W wyniku realizacji kształcenia w zawodzie uczeń) słuchacz) powinien umieć:

- stosować podstawowe zasady gospodarki rynkowej
- korzystać z przepisów prawnych oraz zasad organizacji potrzebnych do prowadzenia zakładu gastronomicznego
- korzystać z przepisów dotyczących spółek prawa handlowego
- stosować zasady i instrumenty marketingu w działalności gastronomicznej
- fachowo i kompleksowo obsługiwać zleceńodawcę
- organizować bale, wesela i inne przyjęcia okolicznościowe
- organizować gastronomiczną obsługę kongresów, targów, wystaw, konferencji i podobnych imprez
- układać menu odpowiednio do rodzaju imprezy, preferencji gości oraz pory dnia i roku, korzystając z asortymentu potraw różnych grup
- stosować zasady żywienia
- obliczać wartość odżywczą i energetyczną potraw
- korzystać z gastronomicznego i audiowizualnego wyposażenia technicznego oraz innych urządzeń technicznych zabezpieczających kompleksową obsługę
- zapewnić odpowiednie zabezpieczenie techniczne
- kalkulować koszty organizacji i obsługi imprez
- przygotować aranżację sal
- organizować i nadzorować pracę kelnerów, barmanów i sommerlierów oraz personelu technicznego i pomocniczego
- organizować i nadzorować pracę zaplecza gastronomicznego
- prowadzić negocjacje
- przygotowywać oferty
- współpracować z kooperantami
- organizować pracę biurową
- przyjmować i rejestrować zlecenia

- prowadzić korespondencję z kontrahentami
- obsługiwać nowoczesny sprzęt biurowy
- samodzielnie posługiwać się komputerem i jego oprogramowaniem
- biegle posługiwać się w mowie i piśmie co najmniej jednym z podstawowych języków obcych
- współpracować z pilotami i przewodnikami grup turystycznych
- stosować przepisy sanitarne, ppoż. i bhp.

4. Wymagania psychofizyczne właściwe dla zawodu

- bardzo dobry stan zdrowia
- zainteresowanie zawodem, akceptowanie usługowego charakteru pracy
- pełna sprawność fizyczna i psychiczna / odporność na stresy /
- łatwość komunikowania się z otoczeniem
- miła aparycja, wysoka kultura osobista
- umiejętność kierowania zespołem
- dobra prezencja
- umiejętność podejmowania decyzji, samodzielność i odpowiedzialność
- opiekuńczość, życzliwość, uprzejmość
- uczciwość i dyskrecja
- dobra pamięć
- spostrzegawczość i podzielność uwagi.

5. Przeciwwskazania zdrowotne

- widoczne ułomności fizyczne
- słaba wytrzymałość fizyczna
- nadmierna pobudliwość
- wady wzroku, słuchu, wymowy i postawy
- choroby skóry odkrytych części ciała
- nosicielstwo duru brzuszego.

Wnioski

1. Jest to pierwsze opracowanie, które zawiera listę adresową szkół gastronomicznych w Polsce podaną według województw z uwzględnieniem poszczególnych placówek edukacyjnych, typów szkół oraz zawodów. Autor zadania sądzi, że zależałoby ją upowszechnić kierując do następujących adresatów:

- Ministerstwo Edukacji Narodowej
- Kuratoria Oświaty
- stowarzyszenia i organizacje branżowe takie jak: Polskie Zrzeszenie Hoteli, Krajowa Izba Gastronomiczna, Stowarzyszenie Gastronomików i Restauratorów, Stowarzyszenie Polskich Barmanów, Stowarzyszenie Polskich Kucharzy i Cukierników, Stowarzyszenie Warszawskich Kucharzy i inne
- Pełnomocnicy d/s Makroregionów
- branżowe czasopisma : Hotelarz, Przegląd Gastronomiczny, Food and Service, Hotele i Restauracje

2. Urząd Kultury Fizycznej i Turystyki jako właściwy minister dla zawodów gastronomicznych powinien być wiodącym w koordynowaniu wszelkich prac związanych z tworzeniem podstaw programowych kształcenia w poszczególnych, ustalonych zawodach gastronomicznych.
3. Wskazano by było, aby Urząd Kultury Fizycznej i Turystyki, który stał się merytorycznym opiekunem dla omawianych tutaj zawodów rozpoczął konferencje tematyczne z dyrektorami szkół gastronomicznych, tak jak to ma od lat miejsce odnośnie szkół hotelarsko - turystycznych.
4. Byłoby właściwym, aby Urząd Kultury Fizycznej i Turystyki stał się koordynatorem wszelkich działań związanych z możliwością doskonalenia i doksztalcania nauczycieli przedmiotów zawodowych kształcących zawody gastronomiczne. Tutaj powinien się znaleźć bank informacji kumulujący z jednej strony możliwości branży w tym względzie, z drugiej zgłoszenia szkół i nauczycieli chcących brać udział w różnych formach szkoleń z dziedziny gastronomii.
5. Urząd Kultury Fizycznej i Turystyki mógłby zainicjować współpracę i pomoc ze strony stowarzyszeń i organizacji branżowych dla szkół gastronomicznych: sprzęt, urządzenia, szkolenia, pomoce dydaktyczne, wydawnictwa specjalistyczne, itd. Skromne budżetowe środki finansowe ze strony państwa nie pozwalają szkołom właściwie wyposażyć pracowni przedmiotowo-specjalistycznych.

BIBLIOTEKA IT
Archiwum Prac
Naukowo-Badawczych