



Kucharz

Kwalifikacje w zawodzie kucharz:

T.6. – Sporządzanie potraw i napojów.

Po ukończeniu szkoły uczniowie:

- posiadają wiedzę w zakresie towaroznawstwa żywności i nowych technologii stosowanych w gastronomii;
- potrafią sporządzać potrawy dietetyczne, regionalne oraz z kuchni obcych narodów;
- posiadają umiejętności przygotowywania całościowych posiłków, zarówno codziennych, jak i okolicznościowych.

Miejsca pracy kucharza:

- zakłady gastronomiczne np. stołówki szkolne, pracownice, restauracje hotelowe i gastronomia sieciowa;
- firmy cateringowe;
- gastronomia na statkach lub w innych środkach transportu;
- własna działalność gastronomiczna.

Introligator

Kwalifikacje w zawodzie introligator:

A.14. – Realizacja procesów introligatorskich.

Po ukończeniu szkoły uczniowie:

- przygotowani są do pracy samodzielnej jako rzemieślnicy prowadzący działalność gospodarczą, jak również – w zależności od predyspozycji – jako pracownicy w introligatorniach przemysłowych do konkretnych etapów procesu technologicznego i obsługi maszyn z tym związanych.

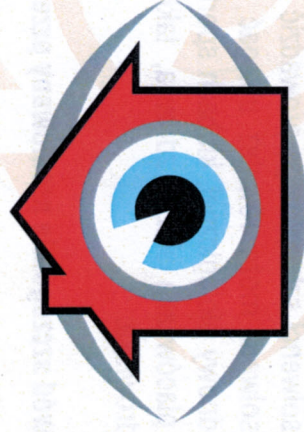
Miejsca pracy introligatora:

- drukarnie;
- wytwórnie papierów wartościowych;
- zakłady małej poligrafii (np. zakłady zajmujące się oprawą prac magisterskich oraz zajmujące się drukiem artystycznym);
- własne warsztaty introligatorskie.

*”Jesteśmy zdolni do wielkich rzeczy, jeżeli nie pozwolimy,
by pokonał nas lęk przed własną słabością”
Jan Paweł II*

Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy dla Dzieci i Młodzieży Niepełnosprawnych im. Prof. Zofii Sękowskiej w Lublinie

SZKOLNICTWO PONADGIMNAZJALNE



20-425 Lublin
ul. Wyciągowa 31
tel. 81 532 19 44
fax: 81 534 94 64

e-mail:

sosw_wycigowa@soswlublin.pl

SOSW Lublin

www.soswlublin.pl

Kształcimy uczniów:

- niewidomych i słabo widzących,
- niesłyszących i słabo słyszących,
- z niepełnosprawnością ruchową, w tym z afazją,
- z autyzmem, w tym z Zespołem Aspergera,
- z niepełnosprawnościami sprzężonymi oraz - w zasadniczej szkole zawodowej - z upośledzeniem w stopniu lekkim.