



Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Krakowie - wysoki poziom pod nowym adresem

2016-06-06

Rok szkolny 2016/2017 nauczyciele i uczniowie Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego rozpoczną w nowej siedzibie - starą, zabytkową kamienicę przy placu Matejki zamienią na nowoczesny, przestronny budynek przy ul. Miechowity 6. Z inicjatywy Prezydenta Jacka Majchrowskiego o przenosinach zdecydowali w ubiegłym roku krakowscy radni.

W tej chwili trwa nabór kandydatów do klas I - uczniowie mogą zapisywać się do 10 czerwca. Rekrutacja jest przeprowadzana jeszcze w dotychczasowej lokalizacji (plac Matejki). Wysoki poziom nauczania, zawody otwierające drogę do kariery na polskim i europejskim rynku pracy, kontakt z zagranicznymi szkołami i firmami, ogromne doświadczenie kadry nauczycielskiej, a do tego znakomita baza dydaktyczna i sportowa w nowej lokalizacji - to atuty Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego. **Zarówno zainteresowanych, jak i jeszcze niezdecydowanych gimnazjalistów i ich rodziców zachęcamy do odwiedzenia strony internetowej szkoły www.zsps.eu.**

Nowa lokalizacja szkoły jest bardzo dobrze skomunikowana z Dworcem Głównym (PKP i PKS) - średni czas przejazdu z Dworca to 13 minut. Obecnie szkoła będzie mogła zaoferować swoim uczniom znacznie lepsze warunki lokalowe - prawie dwukrotnie większy budynek, duże klasopracownie, pełnowymiarową salę gimnastyczną (o powierzchni 242 m²), boisko wielofunkcyjne, kort tenisowy, rozległy teren zielony. Właśnie te atuty docenili Radni Miasta, podejmując w maju ubiegłego roku decyzję o przeniesieniu Zespołu. Jak podkreślali wówczas, nowa lokalizacja to szansa na dalszy rozwój i lepsze warunki do nauki. W ślad za uchwałą Rady rozpoczęły się prace modernizacyjne i remontowe, aby od 1 września 2016 r. uczniowie i nauczyciele mogli rozpocząć naukę i pracę w budynku przystosowanym do edukacyjnych standardów XXI wieku.

Placówka od lat buduje swoją pozycję na rynku edukacyjnym. Świadczą o tym osiągnięcia kolejnych roczników. Uczniowie tej szkoły zajmują czołowe miejsca w ogólnopolskich konkursach cukierniczych i piekarskich oraz z powodzeniem promują polską kuchnię za granicą. Wierność kulinarnym tradycjom (uczniowie poznają tradycyjne staropolskie receptury) idzie tu w parze z otwarciem na kuchnię całego świata i tradycje innych narodów (uczniowie zapoznają się z nimi w trakcie praktyk i wyjazdów zagranicznych). Szkoła kształci prawdziwe kulinarne talenty i świetnych fachowców - piekarzy, cukierników, kucharzy, wędliniarzy. Nic więc dziwnego, że cieszy się ogromnym zainteresowaniem gimnazjalistów z Krakowa i okolic, którzy stoją przed wyborem własnej ścieżki edukacyjno-zawodowej. Jak absolwenci szkoły radzą sobie na rynku pracy? Wielu z nich zakłada własne firmy lub odgrywa znaczącą rolę w rzemiośle, przedsiębiorstwach i firmach prywatnych. Niektórzy z nich cieszą się popularnością wśród pracodawców na rynkach europejskich. Jak podkreśla dyrektor szkoły Monika Konofalska-Wątek, Zespół jest na trwałe wpisany w pejzaż Krakowa - współpracuje z Krakowską Kongregacją Kupiecką, Cechem Rzemiosł Spożywczych w Krakowie, Małopolską Izbą Rzemiosła i Przedsiębiorczości i Stowarzyszeniem Małopolskich Kucharzy i Cukierników.

Warto też wspomnieć o szerokiej ofercie edukacyjnej Zespołu, który oprócz klas zawodowych oferuje także naukę w technikum, w poszukiwanych dziś na rynku zawodach: technik



technologii żywności, technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kelner. Szkoła prowadzi również klasy integracyjne dla uczniów z niepełnosprawnością intelektualną, a od niedawna ma w swojej ofercie kwalifikacyjne kursy zawodowe dla dorosłych. Praktyki i zajęcia praktyczne młodzież tej szkoły odbywa w wielu renomowanych pracowniach cukierniczych, restauracjach i hotelach, by wymienić tylko niektóre: Noworolski, Wierzynek, Hawełka, Jama Michalika, Sheraton, Hotel Stary, Cukiernia Cichowscy, Cukiernia Kameccy. W tym roku szkolnym jednemu z uczniów klasy III technikum udało się zakwalifikować na trzymiesięczny staż w słynnej restauracji Atelier Amaro w Warszawie.

Swoje umiejętności uczniowie prezentują w szkolnych, lokalnych i ogólnopolskich konkursach. W szkole organizowane są liczne pokazy i wystawy kulinarne (np. „Wielkanoc po krakowsku” czy „Walentynkowy Światowy Dzień Słodczy”). Od wielu lat Zespół jest organizatorem małopolskiego etapu Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Cukiernik i Piekarz.

Co jeszcze przyciąga kandydatów do tej szkoły? Na pewno jej aktywny udział w międzynarodowych wymianach młodzieży. Podczas praktyk w Niemczech, Francji, Hiszpanii i Portugalii uczniowie poznają inne kultury, uczą się języków obcych, dzielą się doświadczeniem zawodowym ze swoimi rówieśnikami, mają też możliwość uzyskania certyfikatów unijnych, a także dają się poznać potencjalnym pracodawcom. Szkołą partnerską Zespołu od wielu lat jest Kathe Kollwitz Schule w Offenbach koło Frankfurtu nad Menem – co roku młodzież i nauczyciele przyjmują gości z Niemiec i wyjeżdżają z rewizytą.

A my już niedługo będziemy mieli okazję posmakować wyśmienitych wypieków wychodzących spod ręki uczniów ZSPS – co roku młodzież prezentuje się bowiem na placu Wolnica podczas „Święta Chleba”. To dodatkowa zachęta, by w weekend 11-12 czerwca wybrać się na krakowski Kazimierz.