



Głodni wiedzy

2022-09-14

Szkolnictwo zawodowe w Krakowie ma się bardzo dobrze. I mamy na to kolejny dowód w postaci Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 2, a także ich absolwenta Szymona Burzyńskiego.

Szkoła nosi imię prof. Odon Bujwida i umiejscowiona jest przy ul. Zamoyskiego 6. Oferuje naukę w rzeczywistych warunkach w szkolnej restauracji Pokusa oraz innych renomowanych krakowskich placówkach. Daje również możliwość wzięcia udziału w przeróżnych kursach, konkursach i stażach zawodowych. Uczniowie nie muszą się także obawiać o maturę. Szkoła zapewnia bardzo dobre wykształcenie ogólne, co znajduje swoje odzwierciedlenie w wynikach egzaminów. Tytuł „Srebrnej Szkoły” mówi nam, że to najlepsza szkoła gastronomiczna w Krakowie, a organizowany przez ZSG nr 2 Małopolski Konkurs „Stół pięknie nakryty” otrzymał status „Dobrej praktyki” w konkursie „Szkoła Zawodowa Najwyższej Jakości”.

– Młodzi ludzie szukają obecnie zawodu, który ma przyszłość. W ostatnich latach można zauważyć, że nie tylko mieszkańcy dużych miast lubią spotkać się w kawiarni czy restauracji. W kraju rozwija się turystyka. Z roku na rok przybywa miejsc, w których pracodawcy poszukują wykwalifikowanych pracowników z pasją. A taki jest właśnie profil absolwenta Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie – przekonuje Andrzej Ptasznik, dyrektor ZSG nr 2.

Utalentowany absolwent

Szukacie przykładu? Oto i on. Szymon Burzyński to absolwent ZSG nr 2, który już może się pochwalić wieloma sukcesami. Zajął on m.in. pierwsze miejsce w Ogólnopolskim Konkursie „Bitwa na drobiowe smaki”, otrzymał także zaproszenie na treningi z Poland National Culinary Team. To duże wyróżnienie dla młodego kucharza. – Przykład Szymona pokazuje młodym ludziom, że warto mieć pasję zawodową. On wybrał najlepszą szkołę, uczył się, rozwijał w każdej wolnej chwili, ciężko pracował i angażował w nowe przedsięwzięcia kulinarne. To wszystko przyniosło mu sukces, na który w pełni zasłużył – nie ma wątpliwości Andrzej Ptasznik. – Szymon nieprzypadkowo wybrał naszą szkołę. To człowiek z pasją do gotowania. Od najmłodszych lat rozwijał się w tym kierunku, poznawał nowe produkty i smaki. W szkole bardzo szybko został dostrzeżony. Tu nie tylko poznał podstawy pracy w gastronomii, ale mogąc startować w licznych konkursach i pokazach, wciąż się rozwijał. Ciężka praca, również zespołowa, ogromna determinacja i profesjonalne podejście przyniosły mu wielki sukces

Warto sprawdzić gastronomik

Wybór szkoły to trudny i bardzo często stresujący moment. Choć mamy dopiero wrzesień, na pewno wielu ósmoklasistów już teraz zastanawia się, jaką szkołę wybrać. Jeśli macie zatem smykałkę do gotowania albo czujecie, że gastronomia jest wam bliska, to ZSG jest miejscem, któremu warto zaufać. Nie obawiajcie się jednak, jeśli akurat ta dziedzina wam nie odpowiada. Zakres ofert krakowskich szkół zawodowych jest bardzo szeroki.

– W Krakowie jest wiele szkół zawodowych, które dbają o swoją bazę i jakość kształcenia, co widać w rankingach „Perspektyw” czy na stronie Wasza Edukacja. Pracodawcy dzisiaj chętnie współpracują z tymi miejscami, prowadzą warsztaty, oceniają podczas konkursów, angażują młodzież do pracy. Czy szkolnictwo zawodowe jest doceniane w Krakowie? Z pewnością tak,



**Magiczny
Kraków**

pracodawcy wciąż poszukują potencjalnych pracowników z dobrymi kwalifikacjami. W krakowskich szkołach zawodowych można się przygotować do każdego zawodu i później znaleźć dzięki temu bardzo dobrą pracę. Trzeba tylko połączyć wykształcenie z pasją i zaangażować się w zdobywanie kwalifikacji jak Szymon Burzyński – podsumowuje Andrzej Ptasznik.

Po więcej informacji zapraszamy na stronę: www.zsgr2krakow.pl.