



**Technikum w Zespole Szkół im. Jarosława Iwaszkiewicza w Sochaczewie** to najlepszy wybór dla wszystkich, którzy chcą szybko zdobyć zarówno dobry zawód, jak i maturę. Uczeń technikum realizuje w ciągu 4 lat nauki takie same przedmioty ogólnokształcące, co uczniowie liceów ogólnokształcących, w tym 2 przedmioty w zakresie rozszerzonym i jednocześnie zdobywa teoretyczną i praktyczną wiedzę zawodową przydatną w życiu codziennym, zarówno osobistym, jak i zawodowym.

**Każdy zawód w naszym Technikum jest podzielony na 2 kwalifikacje** Po potwierdzeniu każdej z nich, uczeń otrzyma świadectwo, które daje prawo do zatrudnienia na stanowisku, na którym będą wykonywane czynności z zakresu danej kwalifikacji. Po uzyskaniu wszystkich kwalifikacji dla zawodu, uczeń otrzymuje dyplom technika oraz Europass – suplement do dyplomu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie, który stwarza możliwości nauki i pracy w Europie, zwiększając szanse absolwenta na rynku pracy.

**Różne zawody mogą mieć wspólne kwalifikacje**, co oznacza, że absolwent szkoły nie będzie "przywiązany" do wykonywania tej samej pracy przez całe życie. Będzie przygotowany na dynamiczny rozwój kariery zawodowej. Uzupełni tylko brakującą kwalifikację i zdobędzie kolejny zawód. **Technikum nie zamyka też drogi dalszej edukacji!** Absolwent, który ma ochotę i potrzebę poszerzania wiedzy może rozpocząć po zdaniu matury studia w wyuczonym zawodzie albo studia na zupełnie nowym kierunku.



**Nasze tradycje w kształceniu**, nowoczesna baza dydaktyczna oraz bardzo dobrze wykształcona kadra pedagogiczna stanowią gwarancję zdobycia kwalifikacji w poszukiwanych na rynku pracy zawodach. Oferujemy uczniom technikum atrakcyjne praktyki zawodowe w okolicznych przedsiębiorstwach i firmach reklamowych, warszawskich hotelach **Sheraton, Sobieski, Novotel, Westin, Radisson, MDM oraz pobliskim hotelu - Mazurkas**. Nasi absolwenci świetnie radzą sobie na rynku pracy i są cenionymi pracownikami wielu renomowanych firm, po zakończeniu nauki mają też również możliwość wyjazdu do Stanów Zjednoczonych i Niemiec na roczny staż w celu pogłębienia znajomości języka obcego. W technikum w „Iwaszkiewiczu” kształcimy uczniów w zawodach:



- **technik ekonomista,**
- **technik handlowiec,**
- **technik organizacji reklamy,**
- **technik hotelarstwa,**
- **technik żywienia i usług gastronomicznych.**



**Technik ekonomista** – to wszechstronny zawód dla osób przedsiębiorczych, wiążących swoją przyszłość ze środowiskiem biznesu, planujących prowadzenie własnej firmy, przyszłych, bankowców, menedżerów, doradców i dyrektorów finansowych. Program nauczania obejmuje przedmioty ogólnokształcące oraz zawodowe: przedsiębiorca w gospodarce rynkowej, działalność przedsiębiorstwa, statystyka i analiza ekonomiczna, kadry i płace, rachunkowość finansowa, biuro rachunkowe, język angielski w biznesie oraz obsługę nowoczesnych programów finansowo-księgowych. W zawodzie wyodrębniono 2 kwalifikacje:

- A.35. planowanie i prowadzenie działalności w organizacji**
- A.36. prowadzenie rachunkowości**

Absolwenci technikum ekonomicznego mogą znaleźć zatrudnienie w różnych przedsiębiorstwach, instytucjach finansowych i ubezpieczeniowych, biurach rachunkowych, bankach, urządach skarbowych, biurach maklerskich lub prowadzić własną działalność gospodarczą.

„Jeśli szukasz zawodu na czasie, marzy Ci się kontakt z „wielkim światem”, lubisz wyzwania i podróże, wybierz zawód hotelarza, który daje Ci wiele możliwości. Nasza szkoła dobrze przygotowuje Cię do obsługi gości hotelowych oraz sprzedaży usług hotelarskich. W naszej nowoczesnej i świetnie wyposażonej pracowni obsługi konsumenta nauczysz się sztuki kelnerskiej i barmańskiej, poznasz zasady organizacji przyjęć i bankietów, a dekoracja stołu deserowego będzie dla Ciebie tylko przyjemnością” – takimi słowami wita kandydatów **technikum hotelarstwa**.

Uczniowie realizują w tym zawodzie, oprócz przedmiotów ogólnokształcących, przedmioty zawodowe: podstawy hotelarstwa, organizacja pracy w hotelarstwie, działalność recepcji, marketing, obsługa informatyczna, usługi żywieniowe, obsługa konsumenta i język angielski w hotelarstwie. W zawodzie wyodrębniono 2 kwalifikacje:

**T.11. Planowanie i realizacja usług w recepcji**

**T.12. Obsługa gościa w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie**

Absolwenci technikum hotelarstwa mogą znaleźć zatrudnienie w hotelach, motelach, hostelach, pensjonatach, schroniskach, mają też możliwość otwarcia własnej firmy w branży usług hotelarskich.



**Technik organizacji reklamy** - to nowoczesny zawód dla osób kreatywnych, otwartych na nowe doświadczenia, kierujących się fantazją i pasją. Zgodnie z programem nauczania uczniowie Technikum organizacji reklamy realizują przedmioty ogólnokształcące oraz zawodowe: organizacja i techniki reklamy, sprzedaż w reklamie, grafika komputerowa, wizualizacja, projektowanie kampanii reklamowej, marketing, prawo, etyka i psychologia w reklamie, a także działalność gospodarcza i język angielski w reklamie. W zawodzie wyodrębniono 2 kwalifikacje:



**A.26. Sprzedaż produktów i usług reklamowych**

**A.27. Organizacja i prowadzenie kampanii reklamowej**

Jaka przyszłość rysuje się przed uczniami technikum organizacji reklamy? Dzięki Technikum organizacji reklamy uczeń zbuduje swoje kwalifikacje zawodowe i na rynku pracy zacznie poziom wyżej. Zatem Drogi Gimnazjalisto:

- Jeśli chcesz związać swoją przyszłość z agencją reklamową, domem mediowym lub działami promocji, public relations, które stawiają wciąż nowe wyzwania...
- Jeśli jesteś zainteresowany tworzeniem skutecznej reklamy w mediach, w Internecie...
- Jeśli jesteś pasjonatem i chcesz dzielić się tą pasją z innymi...
- Jeśli projektowanie, tworzenie grafiki jest dla Ciebie twórczym wyzwaniem...

**wybierz tę szkołę i rozwiń skrzydła w Technikum organizacji reklamy.**



„Jeśli interesuje Cię gastronomia, lubisz „kuchenne rewolucje”, w tej szkole sukcesy kulinarne są w zasięgu Twoich możliwości. Z nami poznasz potrawy kuchni polskiej oraz kuchni świata, a odkrywanie ich dostarczy Ci więcej wrażeń niż poznanie gwiazd. Technik żywienia i usług gastronomicznych to bardzo interesujący zawód łączący umiejętności kucharza, dietetyka i menedżera gastronomii. W naszych profesjonalnie wyposażonych pracowniach gastronomicznej i obsługi konsumenta zdobędziesz wiedzę i umiejętności zawodowe.” – te słowa

skierowane do kandydatów **do technikum żywienia i usług gastronomicznych** nie są wcale przesadzone.

W programie nauczania, podobnie jak w pozostałych zawodach, realizowane będą przedmioty ogólnokształcące oraz zawodowe z zakresu nowoczesnej gastronomii: procesy technologiczne w gastronomii, usługi



gastronomiczne, organizacja, planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej, zasady żywienia, obsługa konsumenta, a także język angielski w gastronomii. W zawodzie wyodrębniono 2 kwalifikacje:

#### T.6. Sporządzanie potraw i napojów

#### T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych



Absolwenci technikum żywienia mogą znaleźć zatrudnienie na różnych stanowiskach w gastronomii przy przygotowaniu posiłków i obsłudze konsumenta, a także przy organizacji imprez okolicznościowych oraz mają możliwość założenia własnej działalności w zakresie usług gastronomicznych,

Z uwagi na małe zainteresowanie w roku poprzednim kształceniem w zawodzie technik handlowiec szkoła nie będzie prowadzić aktualnie naboru uczniów do tej szkoły. Wszystkim zainteresowanym kształceniem w zawodzie technik handlowiec proponujemy zbliżone zawody: technik organizacji reklamy i technik ekonomista.

**Gimnazjalistów, którzy stoją przed wyborem szkoły zapraszamy do naszego Technikum,** które dzięki długoletniemu doświadczeniu w



kształceniu gwarantuje uczniom najlepszą opiekę dydaktyczną oraz przygotowanie na wysokim poziomie, zarówno do egzaminów maturalnych, jak i potwierdzających kwalifikacje w zawodzie. **Zachętą dla gimnazjalistów może być także I miejsce naszego Technikum w powiecie sochaczewskim i 44 pozycja w Rankingu Techników województwa mazowieckiego miesięcznika „Perspektywy” w 2014 roku oraz realizacja w najbliższym roku szkolnym atrakcyjnych zajęć w ramach projektu „Młodzi na rynku pracy” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej skierowanego do uczniów technikum**

żywienia i usług gastronomicznych i technikum hotelarstwa.

