



Zasadnicza Szkoła Zawodowa w Zespole Szkół im. Jarosława Iwaszkiewicza w Sochaczewie to najlepszy wybór dla tych absolwentów gimnazjum, którzy chcą szybko zdobyć dobry zawód usługowy. Uczeń zasadniczej szkoły zawodowej realizuje w ciągu 3 lat nauki przedmioty ogólnokształcące i jednocześnie zdobywa teoretyczną oraz praktyczną wiedzę zawodową przydatną w życiu codziennym, zarówno osobistym, jak i zawodowym.

Każdy zawód w naszej Zasadniczej Szkole Zawodowej obejmuje jedną kwalifikację. Po jej potwierdzeniu, uczeń otrzyma świadectwo, które daje prawo do zatrudnienia na stanowisku, na którym będą wykonywane czynności z zakresu danej kwalifikacji. **Różne zawody mają pokrewne kwalifikacje**, co oznacza, że absolwent szkoły nie będzie "przywiązany" do wykonywania tej samej pracy przez całe życie. Może zdobywać kolejne kwalifikacje, przez co stanie się bardziej konkurencyjny na rynku pracy. **Zasadnicza Szkoła Zawodowa nie zamyka też drogi dalszej edukacji!** Absolwent, który ma ochotę i potrzebę poszerzania wiedzy może po ukończeniu szkoły rozpocząć naukę od klasy drugiej w liceum ogólnokształcącym i myśleć w przyszłości o zdawaniu matury.

W Zasadniczej Szkole Zawodowej w „Iwaszkiewiczu” kształcimy uczniów w zawodach:

- **sprzedawca/młodzianny pracownik/**
- **kucharz.**



Sprzedawca to nowoczesny zawód dla osób otwartych na kontakty z klientem i nowe doświadczenia.

„Jeśli lubisz bezpośrednie kontakty z ludźmi, jesteś opanowany i cierpliwy, wiesz, jak "przekonać" niezdecydowanego klienta wybierz zawód sprzedawcy. Jeśli interesujesz się handlem i reklamą, chciałbyś pracować w nowoczesnym salonie sprzedaży, galerii, centrum handlowym lub myślisz o otwarciu własnego sklepu to zawód dla Ciebie. Nasza szkoła osiąga świetne wyniki w kształceniu sprzedawców. Wybierz ten zawód, a Twoje sukcesy są w zasięgu ręki – to słowa zachęty dla kandydatów do zawodu sprzedawca.

Nauka trwa 3 lata. W programie nauczania uczeń realizuje przedmioty ogólnokształcące oraz zawodowe z zakresu nowoczesnej sprzedaży i promocji: organizacja i techniki sprzedaży, obsługa klientów, towar jako przedmiot handlu, przedsiębiorca w handlu oraz język angielski w handlu. Jest jeden warunek - uczeń musi znaleźć pracodawcę, aby móc odbywać trakcie nauki zajęcia praktyczne. Może również skorzystać z banku praktyk, którym dysponuje szkoła. Jako młodzianny pracownik otrzyma wynagrodzenie, zgodnie z obowiązującym w Polsce prawem, a więc dysponuje własnym „kieszonkowym”. Po zakończeniu nauki może zdawać egzamin zawodowy z kwalifikacji A. 18 - **prowadzenie sprzedaży** i uzyskać dyplom umożliwiający podjęcie pracy w zawodzie - **sprzedawca**.



Jaka przyszłość rysuje się przed absolwentami zasadniczej szkoły zawodowej kształcącej w zawodzie sprzedawca? - zatrudnienie: w centrach i galeriach handlowych, małych sklepikach osiedlowych, salonach sprzedaży. Absolwent może także założyć własny sklep lub hurtownię.

Dalsze kształcenie jest możliwe: w LO dla dorosłych od 2 klasy lub na kursach kwalifikacyjnych. Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie sprzedawca po potwierdzeniu kwalifikacji **A.18. Prowadzenie sprzedaży** może uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie technik handlowiec po potwierdzeniu dodatkowo kwalifikacji **A.22. Prowadzenie działalności handlowej** lub w zawodzie technik księgarstwa po potwierdzeniu dodatkowo kwalifikacji **A.21. Prowadzenie działalności informacyjno-bibliograficznej** oraz uzyskaniu wykształcenia średniego.

Kucharz to zawód dla osób kreatywnych, które pragną pracę zawodową połączyć z pasją gotowania.



„ Jeśli lubisz pomidory i oregano - jesteś wielbicielem kuchni włoskiej, jeśli smakujesz cytryny i cynamon to zajadasz się kuchnią grecką, jeśli nie wyobrażasz sobie potrawy bez sosu sojowego to zatraciłeś się w kuchni chińskiej. Z nami poznasz smaki kuchni świata i poznasz tajniki gotowania. . Jeśli wybierzesz ten zawód sukcesy kulinarne są w zasięgu Twoich możliwości. W naszej świetnie wyposażonej pracowni gastronomicznej zdobędziesz profesjonalną wiedzę i umiejętności zawodowe” – te słowa kierujemy do wszystkich zainteresowanych zawodem kucharz.

Nauka trwa również 3 lata. W programie nauczania realizowane są przedmioty ogólnokształcące oraz zawodowe z zakresu nowoczesnej gastronomii: procesy technologiczne w gastronomii, technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii, działalność gospodarza w gastronomii, a także język angielski w gastronomii. Szkoła zapewnia zajęcia praktyczne w dobrych zakładach gastronomicznych na terenie Warszawy, Sochaczewa i okolic. Po zakończeniu nauki uczeń może zdać egzamin zawodowy z kwalifikacji **T.6 - sporządzanie potraw i napojów** i uzyskać dyplom umożliwiający podjęcie pracy w zawodzie - **kucharz**.



Jaka przyszłość rysuje się przed uczniami zasadniczej szkoły zawodowej kształcącej w zawodzie kucharz? - zatrudnienie w restauracjach, barach, pubach, pizzeriach, kawiarniach, stołówkach, bufetach. Absolwent może też podjąć działalność gospodarczą na własny rachunek w gastronomii.



Dalsze kształcenie jest możliwe: w LO dla dorosłych od 2 klasy lub na kursach kwalifikacyjnych. Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie kucharz po potwierdzeniu kwalifikacji **T.6. Sporządzanie potraw i napojów** może uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych po potwierdzeniu dodatkowo kwalifikacji **T.15.**

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych oraz uzyskaniu wykształcenia średniego.

Nasze tradycje w kształceniu, nowoczesna baza dydaktyczna oraz bardzo dobrze wykształcona kadra pedagogiczna, **w tym egzaminatorzy w zawodach sprzedawca i kucharz,** stanowią gwarancję zdobycia kwalifikacji w tych poszukiwanych na rynku pracy zawodach . Uczniom oferujemy atrakcyjne praktyki zawodowe w okolicznych firmach handlowych, gastronomicznych, warszawskich hotelach **Sheraton, Sobieski, Novotel, Westin, Radisson, MDM** oraz pobliskim hotelu - **Mazurkas**.



Gimnazjalistów, którzy stoją przed wyborem szkoły zapraszamy do naszej Zasadniczej Szkoły Zawodowej, która dzięki długoletniemu doświadczeniu w kształceniu gwarantuje uczniom najlepszą opiekę dydaktyczną oraz przygotowanie na wysokim poziomie do egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie. **Zachętą dla gimnazjalistów może być realizacja w najbliższym roku szkolnym atrakcyjnych zajęć w ramach projektu „Młodzi na rynku pracy”** współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej skierowanego do uczniów zasadniczej szkoły zawodowej kształcącej w zawodzie kucharz.