

Warsztaty

Treść

Centrum Kształcenia Ustawicznego Nr 2

w Zespole Szkół Zawodowych im. Kazimierza Pułaskiego w Gorlicach



Centrum Kształcenia Ustawicznego Nr 2 posiada Warsztaty dla realizowania swoich celów statutowych. Pierwszy budynek Warsztatów przy ulicy Niepodległości wraz z salą gimnastyczną, pracownią kelnerską, kuchnią oraz dwoma dwoma pracowniami cukierniczymi połączony jest z głównym budynkiem szkoły za pośrednictwem przewiązki nadwieszanej nad wjazdem na dziedziniec wewnętrzny szkoły. Budynki te stanowią spójną funkcjonalnie całość. Wejścia do szkoły oraz na do pracowni kelnerskiej są zlokalizowane bezpośrednio od ulicy Niepodległości.

Drugi budynek Warsztatów zlokalizowany jest wewnątrz kompleksu szkolnego i zawiera pracownie kształcenia w wielu zawodach budowlanych.

Warsztaty Centrum Kształcenia Ustawicznego Nr 2 w Zespole Szkół Zawodowych im. Kazimierza Pułaskiego w Gorlicach działają kształcąc młodzież w zawodach budowlanych i gastronomicznych korzystając z nowocześnie wyposażonych pracowni umożliwiających zdobywanie umiejętności zawodowych bez opuszczania kompleksu szkolnego. W ramach swojej działalności szkoleniowej prowadzą one zajęcia praktyczne dla uczniów szkoły, wykonując w miarę możliwości jak najczęściej prace czysto użyteczne dla społeczności szkolnej.

W obiektach Warsztatów przeprowadzane są również egzaminy zawodowe dla uczniów naszej szkoły oraz innych szkół zawodowych powiatu gorlickiego a także okolicznych powiatów. Odbývają się one kilka razy w roku, zgodnie z ogłaszaniem co roku harmonogramem przeprowadzania egzaminów.

Działalność dydaktyczną Warsztatów można podzielić na dwie zasadnicze grupy: budowlaną i gastronomiczną. Do najważniejszych z nich zaliczyć należy:

[Działalność dydaktyczna Warsztatów w branży budowlanej:](#)



z zakresu robót:

1. murarskich,
2. tynkarskich,
3. betoniarskich,
4. zbrojarskich,
5. malarskich i tapeciarskich,
6. posadzkarskich,
7. suchej zabudowy,
8. okładzinowych,
9. wykonania nawierzchni przejść pieszych,
10. rozbiórkowych,

Działalność dydaktyczna Warsztatów w branży gastronomicznej w zakresie:



1. obsługi kelnerskiej,
2. planowania i organizowania usług kelnerskich,
3. rozliczania usług kelnerskich,
4. gospodarki magazynowej w zakładzie cukierniczym,
5. procesów produkcji wyrobów cukierniczych,
6. przygotowywania wyrobów cukierniczych,
7. przygotowywania potraw i napojów.

Przewiń do początku