



ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO-GASTRONOMICZNYCH

im. Stanisława Staszica w Otwocku

*„Kto w mury Ekonomiką wstępuje, dzieło Staszica godnie podejmuje.
Tu wiele pokoleń z dumą się kształciło i wiedzę solidną zdobyło.”*

(fragment hymnu szkoły)



05-400 OTWOCK
ul. M. Konopnickiej 3

tel. 22 779 26 44
e-mail: sekretariat@zseg.edu.pl
www.zseg.edu.pl

Kierunki kształcenia w roku szkolnym 2025/2026

Technikum Nr 1 – nauczane zawody w roku szkolnym 2025-2026. Nauka w technikum trwa 5 lat. Uczeń w trakcie nauki ma obowiązek przystąpić do egzaminów zawodowych, po zdaniu których otrzyma tytuł technika. Po ukończeniu szkoły ma prawo przystąpić do egzaminów maturalnych.

Technik ekonomista

Technik ekonomista - Oddział Przygotowania Wojskowego

Technik rachunkowości

Technik handlowiec

Technik hotelarstwa

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Technik technologii żywności

→ Proponujemy 7 zawodów w konfiguracji 5 klas (łączenie poszczególnych zawodów będzie uzależnione od liczby chętnych)

→ Przedmioty punktowane: język polski, matematyka, geografia i język angielski



Branżowa Szkoła I Stopnia Nr 1 – nauczane zawody w roku szkolnym 2025-2026. Nauka w branżowej szkole trwa 3 lata. Uczeń w trakcie nauki ma obowiązek przystąpić do egzaminu zawodowego. Szkoła przygotowuje uczniów do pracy lub dalszego kształcenia.

Kucharz

Cukiernik

Sprzedawca

→ Proponujemy 3 zawody w konfiguracji 2 klas (łączenie poszczególnych zawodów będzie uzależnione od liczby chętnych)

→ Przedmioty punktowane: język polski, matematyka, geografia i język angielski

Technik ekonomista

PRAKTYCZNA NAUKA ZAWODU

- ✓ Zajęcia praktyczne prowadzone są w nowoczesnych pracowniach
- ✓ **Praktyki zawodowe w:** biurach rachunkowych, bankach, urzędach (klasa III i IV)
- ✓ **Możliwość uczestnictwa w szkoleniach zawodowych np.:** z obsługi programu Płatnik, Excel
- ✓ **Praktyki zagraniczne**
- ✓ **Projekty unijne**

WAŻNE:

- ✓ Okres nauki - **5 lat**
- ✓ Nauczane języki: **angielski, niemiecki lub hiszpański**
- ✓ Przedmioty w zakresie rozszerzonym – **język angielski**
- ✓ Po ukończeniu szkoły i zdaniu egzaminów zawodowych możesz uzyskać **tytuł technika ekonomisty** oraz przystąpić do **egzaminu maturalnego**
- ✓ Każdy uczeń musi przystąpić do egzaminu zawodowego:

EKA.04 - Prowadzenie dokumentacji w jednostce organizacyjnej – w klasie III
EKA.05 - Prowadzenie spraw kadrowo – płacowych i gospodarki finansowej jednostek organizacyjnych – w klasie V

PRZEDMIOTY ZAWODOWE

- ✓ Podstawy ekonomii i statystyki
- ✓ Działalność przedsiębiorstwa
- ✓ Techniki biurowe
- ✓ Kultura zawodu
- ✓ Finanse przedsiębiorstw
- ✓ Kadry i płace
- ✓ Biuro rachunkowe
- ✓ Prowadzenie spraw kadrowo - płacowych
- ✓ Język angielski w branży ekonomicznej

A CO MOŻESZ PO SZKOLE ?

- ✓ Wybrać dalsze kształcenie w wyższych uczelniach na kierunkach np.: ekonomia, finanse i rachunkowość, zarządzanie i marketing i innych
- ✓ Podjąć pracę np. w przedsiębiorstwach w działach finansowo-kadrowych, bankach, biurach rachunkowych i innych instytucjach
- ✓ Prowadzić własną działalność gospodarczą

Jeśli chcesz mieć stabilne zatrudnienie i dobre zarobki. A może myślisz o założeniu i prowadzeniu własnej firmy? Na tym kierunku zdobędziesz wszystkie przydatne informacje, aby podjąć decyzję na przyszłość.

Ucząc się na tym kierunku będziesz miał możliwość uzyskania tytułu technika ekonomisty!



Technik ekonomista – oddział przygotowania wojskowego

PRAKTYCZNA NAUKA ZAWODU

- ✓ Zajęcia praktyczne prowadzone są w nowoczesnych pracowniach przedmiotowych w szkole
- ✓ **Praktyki zawodowe w:** biurach rachunkowych, bankach, urzędach (klasa III i IV)
- ✓ **Możliwość uczestnictwa w szkoleniach zawodowych np.:** z obsługi programu Płatnik, Excel
- ✓ **Praktyki zagraniczne**
- ✓ **Projekty unijne**

PRZEDMIOTY ZAWODOWE

- ✓ Podstawy ekonomii i statystyki
- ✓ Działalność przedsiębiorstwa
- ✓ Techniki biurowe
- ✓ Kultura zawodu
- ✓ Finanse przedsiębiorstw
- ✓ Kadry i płace
- ✓ Biuro rachunkowe
- ✓ Prowadzenie spraw kadrowo - płacowych
- ✓ Język angielski w branży ekonomicznej

Uczeń tej klasy dodatkowo uczestniczy w szkoleniu z przygotowania wojskowego w formie zajęć praktycznych realizowanych przez patronacką jednostkę wojskową oraz w obozie szkoleniowym na terenie obiektów wojskowych

WAŻNE:

Okres nauki - 5 lat

- ✓ Przedmioty w zakresie rozszerzonym – język angielski
- ✓ Nauczane języki: **angielski, niemiecki lub hiszpański**
- ✓ Po ukończeniu szkoły i zdaniu egzaminów zawodowych możesz uzyskać **tytuł technika ekonomisty** oraz przystąpić do **egzaminu maturalnego**
- ✓ Każdy uczeń musi przystąpić do egzaminu zawodowego:
EKA.04 Prowadzenie dokumentacji w jednostce organizacyjnej – w klasie III
EKA.05 Prowadzenie spraw kadrowo – płacowych i gospodarki finansowej jednostek organizacyjnych w klasie V

W postępowaniu rekrutacyjnym obowiązkowa próba sprawności fizycznej!

✓ **3 czerwca 2025 o godz. 13.00 (wtorek)**

✓ **26 czerwca 2025 o godz. 13.00 (czwartek)**

– termin dla osób, które z przyczyn niezależnych nie mogły przybyć w pierwszym terminie

Próba sprawności odbędzie się na terenie placówki

A CO MOŻESZ PO SZKOLE?

- ✓ Wybrać dalsze kształcenie w wyższych uczelniach na kierunkach np.: ekonomia, finanse i rachunkowość, zarządzanie i marketing, wojskowych i innych
- ✓ Podjąć pracę np. w urzędach państwowych, bankach, biurach rachunkowych

Na tym kierunku dodatkowo realizowany będzie program z zakresu przygotowania wojskowego. Zajęcia z edukacji wojskowej obejmują musztrę podstawową, taktykę, terenoznawstwo, samoobronę i pierwszą pomoc przedmedyczną. Po ukończeniu szkoły uczeń otrzymuje certyfikat MON.



Technik rachunkowości

PRAKTYCZNA NAUKA ZAWODU

- ✓ Zajęcia praktyczne prowadzone są w nowoczesnych, szkolnych pracowniach przedmiotowych
- ✓ Praktyki zawodowe w : zakładach pracy, firmach, biurach rachunkowych, w przedsiębiorstwach w pionach finansowo-księgowych lub urzędach (klasa III i IV)
- ✓ Możliwość uczestnictwa w szkoleniach zawodowych np.: z obsługi programu Płatnik, Excel
- ✓ Praktyki zagraniczne
- ✓ Projekty unijne

PRZEDMIOTY ZAWODOWE:

- ✓ Ekonomika przedsiębiorstw
- ✓ Kadry i płace
- ✓ Finanse przedsiębiorstw
- ✓ Statystyka
- ✓ Rozliczenia finansowe małych przedsiębiorstw
- ✓ Rachunkowość finansowa
- ✓ Biuro rachunkowe
- ✓ Język obcy w branży ekonomicznej

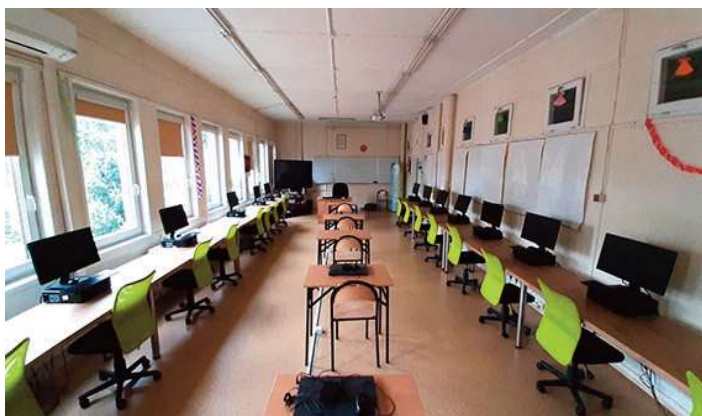
WAŻNE !!!

- ✓ Okres nauki: **5 lat**
- ✓ Nauczane języki: **angielski, niemiecki lub hiszpański**
- ✓ Przedmiot w zakresie rozszerzonym: **język angielski**
- ✓ Po ukończeniu szkoły i zdaniu egzaminów zawodowych możesz uzyskać **tytuł technika rachunkowości** oraz przystąpić do **egzaminu maturalnego**
- ✓ Każdy uczeń musi przystąpić do egzaminu zawodowego:
 - ***EKA.05** - Prowadzenie spraw kadrowo-płacowych i gospodarki finansowej jednostek organizacyjnych w klasie III
 - ***EKA.07** - Prowadzenie rachunkowości w klasie V

A CO MOŻESZ PO SZKOLE ?

- ✓ Wybrać dalsze **kształcenie w wyższych uczelniach** na kierunkach, np.: rachunkowość i finanse, zarządzanie i marketing i innych
- ✓ **Podjąć pracę** np. w biurach rachunkowych, w przedsiębiorstwach w pionach finansowo-księgowych lub w bankach
- ✓ **Prowadzić własną działalność** gospodarczą

Jeśli lubisz liczyć, chcesz zrozumieć gospodarkę, poznać zasady prowadzenie biznesu, a ponadto jesteś kreatywny i operatywny w działaniu, zdolny do systematycznej i planowanej pracy, masz umiejętność nawiązywania kontaktów z ludźmi, lubisz pracować w zespole, masz poczucie odpowiedzialności, jesteś skrupulatny i samodzielny.



Technik hotelarstwa

klasa patronacka Z-Hotel Business & Spa

PRAKTYCZNA NAUKA ZAWODU

- ✓ Zajęcia praktyczne prowadzone są w nowoczesnych szkolnych pracowniach specjalistycznych
- ✓ **Praktyki zawodowe w:** hotelach, pensjonatach, centrach konferencyjnych (klasa III i IV)
- ✓ **Możliwość uczestnictwa w szkoleniach zawodowych np.:** barmańskim, barystycznym
- ✓ **Praktyki zagraniczne**
- ✓ **Projekty unijne**

PRZEDMIOTY ZAWODOWE:

- ✓ Podstawy hotelarstwa
- ✓ Techniki pracy w hotelarstwie
- ✓ Organizacja pracy w hotelarstwie
- ✓ Przygotowanie i podawanie śniadań
- ✓ Działalność recepcji
- ✓ Rezerwacja usług hotelarskich
- ✓ Język angielski w hotelarstwie

WAŻNE !!!

- ✓ Okres nauki: **5 lat**
- ✓ Nauczane języki: **angielski i francuski**
- ✓ Przedmiot w zakresie rozszerzonym: **język angielski**
- ✓ Po ukończeniu szkoły i zdaniu egzaminów zawodowych możesz uzyskać **tytuł technika hotelarstwa** oraz przystąpić do **egzaminu maturalnego**
- ✓ Każdy uczeń musi przystąpić do egzaminu zawodowego:
 - * **HGT.03** – Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie w klasie III
 - * **HGT.06** – Realizacja usług w recepcji w klasie V

A CO MOŻESZ PO SZKOLE ?

- ✓ Wybrać dalsze **kształcenie w wyższych uczelniach** na kierunkach, np.: turystyka i rekreacja i innych
- ✓ **Podjąć pracę** np. w: hotelach, motelach, pensjonatach, itp.
- ✓ **Prowadzić własną działalność** gospodarczą

Zawód ten umożliwia zdobywanie nowych doświadczeń, poznawanie nowych kultur. Nauka na tym kierunku uczy komunikacji, obsługi gościa hotelowego oraz radzenia sobie w różnych sytuacjach.



Technik handlowiec

PRAKTYCZNA NAUKA ZAWODU

- ✓ **Zajęcia praktyczne** prowadzone są w nowoczesnych, dobrze wyposażonych szkolnych pracowniach przedmiotowych
- ✓ **Praktyki zawodowe w:** przedsiębiorstwach handlowych oraz innych podmiotach stanowiących potencjalne miejsce zatrudnienia absolwentów tego zawodu (klasa III i IV)
- ✓ **Projekty unijne**

PRZEDMIOTY ZAWODOWE:

- ✓ Prowadzenie sprzedaży
- ✓ Podstawy handlu
- ✓ Organizowanie sprzedaży
- ✓ Sprzedaż towarów
- ✓ Prowadzenie działań handlowych
- ✓ Planowanie działań sprzedażowych i monitorowanie budżetu
- ✓ Zarządzanie działaniami handlowymi
- ✓ Organizacja gospodarki magazynowej
- ✓ Język obcy zawodowy

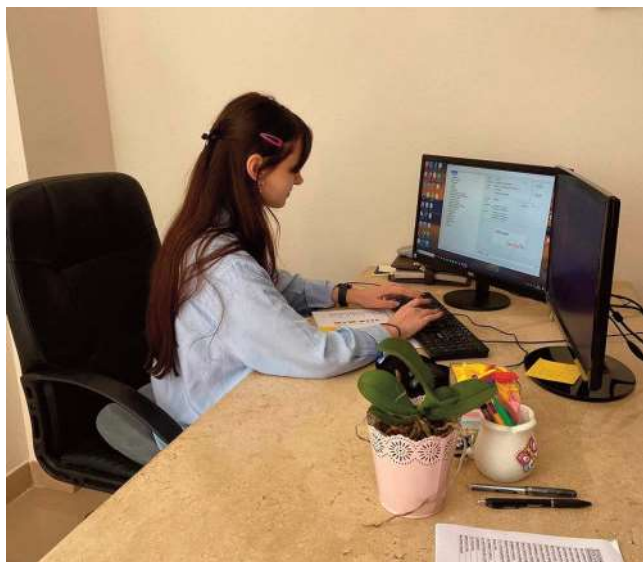
WAŻNE !!!

- ✓ Okres nauki: **5 lat**
- ✓ Przedmiot w zakresie rozszerzonym: **język angielski**
- ✓ Nauczane języki: **angielski, niemiecki lub hiszpański**
- ✓ Po ukończeniu szkoły i zdaniu egzaminów zawodowych możesz uzyskać **tytuł technika handlowca** oraz przystąpić do **egzaminu maturalnego**
- ✓ Każdy uczeń musi przystąpić do egzaminu zawodowego:
 - ***HAN.01.**- Prowadzenie sprzedaży (egzamin w klasie III)
 - ***HAN.02.** – Prowadzenie działań handlowych (egzamin w klasie V)

A CO MOŻESZ PO SZKOLE ?

- ✓ Wybrać dalsze **kształcenie w wyższych uczelniach** na kierunkach, np.: ekonomia, handel międzynarodowy, zarządzanie i inne
- ✓ **Podjąć pracę** jako menadżer, handlowiec
- ✓ **Prowadzić własną działalność gospodarczą**

*Nauka w zawodzie **TECHNIK HANDLOWIEC** to świetny wybór jeśli interesujesz się sprzedażą, obsługą klienta, marketingiem i ekonomią. Handel to jedna z najważniejszych gałęzi gospodarki, specjaliści w tej branży są zawsze poszukiwani na rynku pracy.*



Technik żywienia i usług gastronomicznych

z innowacją Dietetyka – Akademia Zdrowia

PRAKTYCZNA NAUKA ZAWODU

- ✓ **Praktyki zawodowe w:** restauracjach, hotelach, firmach cateringowych itp. (4 tygodnie w klasie III i 4 tygodnie w klasie 4)
- ✓ **Praktyki zagraniczne**
- ✓ **Projekty unijne**
- ✓ **Zajęcia praktyczne** prowadzone są w nowoczesnych, dobrze wyposażonych szkolnych pracowniach przedmiotowych
- ✓ **Możliwość uczestnictwa w szkoleniach zawodowych np.:** z carvingu, dietetycznym, barmańskim czy baristycznym

PRZEDMIOTY ZAWODOWE:

- ✓ Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem
- ✓ Procesy technologiczne w gastronomii
- ✓ Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii
- ✓ Zasady żywienia
- ✓ Obsługa klientów w gastronomii
- ✓ Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej
- ✓ Organizacja produkcji gastronomicznej
- ✓ Język obcy w gastronomii

WAŻNE !!!

- ✓ Okres nauki: **5 lat**
- ✓ Przedmiot w zakresie rozszerzonym: **język angielski**
- ✓ Nauczane języki: **angielski i niemiecki**
- ✓ Po ukończeniu szkoły i zdaniu egzaminów zawodowych możesz uzyskać **tytuł technika żywienia i usług gastronomicznych** oraz przystąpić do **egzaminu maturalnego**
- ✓ Każdy uczeń musi przystąpić do egzaminu zawodowego:
***HGT.02** - Przygotowanie i wydawanie dań w klasie IV
***HGT.12** - Organizacja żywienia i usług gastronomicznych w klasie V

A CO MOŻESZ PO SZKOLE ?

- ✓ Wybrać dalsze **kształcenie w wyższych uczelniach** na kierunkach, np.: żywienie człowieka, dietetyka i innych
- ✓ **Podjąć pracę** w zakładach gastronomicznych, hotelach, restauracjach, cateringu
- ✓ **Prowadzić własną działalność gospodarczą**

Jeśli interesujesz się zdrowym stylem życia, chcesz promować dobre nawyki żywieniowe, a także chcesz się nauczyć różnych technik kulinarnych, układać jadłospisy oraz organizować przyjęcia okolicznościowe to ten zawód jest właśnie dla Ciebie!



**Nauka na tym kierunku pozwala na uzyskanie dwóch zawodów:
kucharz oraz technik żywienia i usług gastronomicznych!**

Technik technologii żywności

z innowacją manager zdrowej żywności i żywienia

PRAKTYCZNA NAUKA ZAWODU

- ✓ **Zajęcia praktyczne** prowadzone są w nowoczesnych, dobrze wyposażonych szkolnych pracowniach przedmiotowych
- ✓ **Praktyki zawodowe w:** restauracjach, hotelach, firmach cateringowych itp. (w klasie III i IV)
- ✓ **Praktyki zagraniczne**
- ✓ **Projekty unijne**
- ✓ **W trakcie nauki będziesz miał możliwość uczestnictwa w szkoleniach zawodowych np.:** z carvingu, dietetycznym, barmańskim, baristycznym

PRZEDMIOTY ZAWODOWE:

- ✓ Gospodarka magazynowa i podstawy zarządzania
- ✓ Procesy produkcji wyrobów cukierniczych
- ✓ Technologia produkcji cukierniczej
- ✓ Analiza żywności
- ✓ Podstawy analizy żywności
- ✓ Nadzorowanie produkcji w zakładzie przetwórstwa spożywczego
- ✓ Język obcy zawodowy

WAŻNE !!!

- ✓ Okres nauki: **5 lat**
- ✓ Przedmiot w zakresie rozszerzonym: **chemia**
- ✓ Nauczane języki: **angielski i niemiecki**
- ✓ Po ukończeniu szkoły i zdaniu egzaminów zawodowych możesz uzyskać **tytuł technika technologii żywności** oraz przystąpić do **egzaminu maturalnego**
- ✓ Każdy uczeń musi przystąpić do egzaminu zawodowego:
 - ***SPC.01** - Produkcja wyrobów cukierniczych w klasie III
 - ***SPC.07** - Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych w klasie V
- ✓ Kierunek znalazł się w wykazie zawodów deficytowych w powiecie otwockim

A CO MOŻESZ PO SZKOLE ?

- ✓ Wybrać dalsze **kształcenie w wyższych uczelniach**
np. na kierunkach: technologia żywności, dietetyka i innych
- ✓ **Podjąć pracę** np. w: zakładach spożywczych, laboratoriach zakładowych
- ✓ **Prowadzić własną działalność** gospodarczą



*Jeśli jesteś zwolennikiem dbałości o zdrowy tryb życia i zdrowego odżywiania się, masz chęć kształtować dobre zwyczaje żywieniowe... Chcesz wiedzieć, dlaczego czekolada rozpląwa się w ustach lub czym różni się masło od margaryny i dlaczego chleb ma rumianą skórkę? Zawód **TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOCI** jest właśnie dla Ciebie! Ucząc się na tym kierunku masz możliwość uzyskania dwóch zawodów: cukiernika i technika technologii żywności!*



Kucharz

PRAKTYCZNA NAUKA ZAWODU – szkoła organizuje:

- ✓ Zajęcia w nowoczesnych szkolnych pracowniach przedmiotowych
- ✓ W renomowanych hotelach, restauracjach

PRZEDMIOTY ZAWODOWE:

- ✓ Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem
- ✓ Procesy technologiczne w gastronomii
- ✓ Wyposażenie zakładów gastronomicznych
- ✓ Język obcy w gastronomii

A CO MOŻESZ PO SZKOLE ?

- ✓ Wybrać dalsze kształcenie w branżowej szkole II stopnia lub liceum ogólnokształcącym
- ✓ **Podjąć pracę** w hotelach, restauracjach, firmach cateringowych
- ✓ **Prowadzić własną działalność gospodarczą**

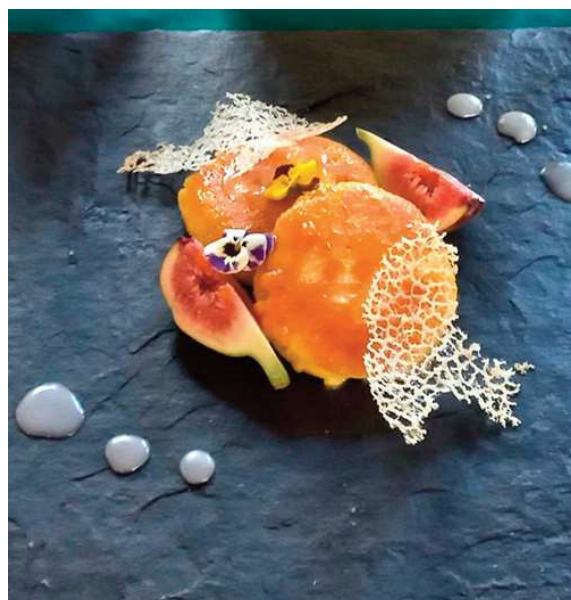
WAŻNE !!!

- ✓ Okres nauki: **3 lata**
 - ✓ Język obcy: **język angielski**
- Każdy uczeń musi przystąpić do egzaminu zawodowego:

HGT.02 – Przygotowywanie i wydawanie dań w klasie III

Odbędziesz zajęcia praktyczne u pracodawcy w klasie II i III

*Jeśli lubisz przyrządzać posiłki, umiesz odnaleźć się w kuchni oraz posiadasz wyostrzony zmysł smaku i węchu, to predyspozycje do wykonywania zawodu już masz. **KUCHARZ** to zawód idealny dla osób chcących realizować swoje pasje kulinarne!*



Cukiernik

PRAKTYCZNA NAUKA ZAWODU – SZKOŁA ORGANIZUJE:

- ✓ **Zajęcia z procesów produkcji cukierniczej**
w nowoczesnych szkolnych pracowniach przedmiotowych
- ✓ **Zajęcia praktyczne** w zakładach cukierniczych i piekarskich, cukierniach

WYBRANE PRZEDMIOTY ZAWODOWE:

- ✓ Technologia w produkcji cukierniczej
- ✓ Wyposażenie zakładów cukierniczych
- ✓ Pracownia cukiernicza
- ✓ Język obcy zawodowy

*Jeśli twoją pasją są wypieki, interesujesz się cukiernictwem, lubisz tworzyć nowe kompozycje smakowe deserów to zawód **CUKIERNIK** jest właśnie dla Ciebie!*

WAŻNE !!!

- ✓ Okres nauki: **3 lata**
- ✓ Język obcy: **język angielski**
- ✓ Odbędziesz **zajęcia praktyczne u pracodawcy w klasie II i III**
- ✓ Każdy uczeń musi przystąpić do egzaminu zawodowego:

Kwalifikacje wyodrębnione w zawodzie:

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

A CO PO SZKOLE ? - MOŻESZ:

- ✓ Wybrać dalsze kształcenie w branżowej szkole II stopnia lub liceum ogólnokształcącym
- ✓ **Podjąć pracę** w zakładach cukierniczych lub piekarskich, cukierniach
- ✓ **Prowadzić własną działalność gospodarczą**



Sprzedawca

PRAKTYCZNA NAUKA ZAWODU – SZKOŁA ORGANIZUJE:

- ✓ **Zajęcia prowadzone** w nowoczesnych pracowniach przedmiotowych
- ✓ **Zajęcia praktyczne w:** przedsiębiorstwach handlowych, sklepach detalicznych, punktach obsługi klienta, biurach pośrednictwa sprzedaży (klasa II i klasa III)

WYBRANE PRZEDMIOTY ZAWODOWE:

- ✓ Bezpieczeństwo i higiena pracy
- ✓ Podstawy handlu
- ✓ Sprzedaż towarów
- ✓ Organizowanie sprzedaży
- ✓ Język obcy zawodowy

*Jeśli lubisz kontakt z ludźmi, jesteś komunikatywny i liczysz na rozwój osobisty, to jest kierunek dla Ciebie. **SPRZEDAWCY** są potrzebni w różnych branżach, co umożliwi szybkie znalezienie pracy. Na tym kierunku osiągniesz umiejętności komunikacyjne, negocjacyjne.*



WAŻNE !!!

- ✓ Okres nauki: **3 lata**
- ✓ Język obcy: **język angielski**
- ✓ Odbędziesz **zajęcia praktyczne u pracodawcy w klasie II i III**
- ✓ Każdy uczeń musi przystąpić do egzaminu zawodowego:
Kwalifikacje wyodrębnione w zawodzie:
HAN.01. Prowadzenie sprzedaży (klasa III)

A CO PO SZKOLE ? - MOŻESZ:

- ✓ Wybrać dalsze kształcenie w branżowej szkole II stopnia lub liceum ogólnokształcącym
- ✓ **Podjąć pracę** w centrach handlowych, dyskontach, mniejszych sklepach, w różnych segmentach handlu detalicznego
- ✓ Prowadzić własną działalność gospodarczą



Co nas wyróżnia!



- Uczymy się od najlepszych w dobrze wyposażonych pracowniach przedmiotowych.
- Jesteśmy laureatami międzynarodowych i krajowych olimpiad i konkursów.
- Z dumą prezentujemy powierzone nam sztandary: Armii Krajowej, Batalionów Chłopskich, Kombatantów i Więźniów Politycznych.
- Rekrutujemy młodzież do oddziałów przygotowania wojskowego.
- Aktywnie uczestniczymy w uroczystościach patriotyczno-religijnych powiatowych i miejskich.
- Przygotowujemy potrawy, wypieki oraz obsługujemy imprezy okolicznościowe w profesjonalnych i w pełni wyposażonych pracowniach.
- Spotykamy się z wybitnymi i ciekawymi ludźmi.
- Rozwijamy pasje i zainteresowania.
- Jesteśmy aktywnymi wolontariuszami.
- Od wielu lat jesteśmy mistrzami powiatu w rywalizacji sportowej.
- Realizujemy projekty unijne, w tym zagraniczne praktyki zawodowe.

Zapraszamy Ciebie i Twoich rodziców na Dzień Otwarty – przyjdź, przekonaj się i dokonaj właściwego wyboru.

12 kwietnia 2025 roku, godzina 10.00-13.00.



Sport w Ekonomiku



Z życia szkoły



Akcje charytatywne



Wycieczki/staże zawodowe



Konkursy i olimpiady

