

Zespół Szkół Zawodowych Nr 2 im. dr. A. Troczewskiego w Kutnie jest szkołą kultywującą tradycje kształcenia zawodowego zapoczątkowane przez patrona szkoły w 1907 r. Jako zespół szkół zawodowych funkcjonujemy od 1973 r. Naszym atutem jest nowoczesna baza dydaktyczna do kształcenia zawodowego i wykwalifikowani nauczyciele.

Oferta edukacyjna szkoły jest odpowiedzią na potrzeby pracodawców i zainteresowania gimnazjalistów.

Zapraszamy, stojących przed wyborem szkoły, uczniów klas III gimnazjów i ich rodziców.

Przyjdźcie do nas.

**Odpowiemy na wasze pytania
i rozwiemy wątpliwości, którą szkołę wybrać.**



Dyrektor szkoły
mgr inż. Urszula Macioszczyk

Zespół Szkół Zawodowych Nr 2 im. dr. A. Troczewskiego w Kutnie mieści się w historycznym dla oświaty kutnowskiej budynku, którego dzieje sięgają 1907 roku.

1 czerwca 1995 r. Zespołowi Szkół Zawodowych Nr 2 nadano sztandar i imię doktora Antoniego Troczewskiego – inicjatora szkolnictwa zawodowego.

Nasza szkoła kształci obecnie na poziomie technikum i zasadniczej szkoły zawodowej w atrakcyjnych i poszukiwanych zawodach: **technik hotelarstwa, technik żywienia i usług gastronomicznych, technik technologii żywności, kelner, kucharz**. Od roku szkolnego 2016/2017 pragniemy poszerzyć ofertę kształcenia - zgodnie z potrzebami lokalnego rynku pracy i Łódzkiej Strefy Ekonomicznej o nowe kierunki: **technik eksploatacji portów i terminali, operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego oraz cukiernik**.

NASZE PRIORYTETY:

- **wysoki poziom kształcenia zawodowego oraz opieki i wychowania**
- **równe szanse edukacyjne dla młodzieży z różnych środowisk**
- **sprostanie wymaganiom lokalnego rynku pracy, oczekiwaniom uczniów i ich rodziców**

Głównym celem szkoły jest przygotowanie absolwentów do współczesnych wymagań gospodarki rynkowej. Dlatego też wszystkie oferowane przez szkołę kierunki kształcenia opierają się na najnowszych programach nauczania i podstawie programowej, co gwarantuje nowoczesność w nauczaniu i uzyskanie przez uczniów najwyższych kwalifikacji.

Uczniowie technikum uzyskują przygotowanie zarówno do egzaminu maturalnego, jak i zawodowego. Mogą kontynuować naukę na wyższych uczelniach. Przedmioty ogólnokształcące oraz praktyczne i teoretyczne przedmioty zawodowe prowadzone są przez wykwalifikowanych nauczycieli z wieloletnim doświadczeniem, uczestniczących w różnych formach doskonalenia zawodowego. Wśród kadry pedagogicznej naszej szkoły jest 16 egzaminatorów egzaminów maturalnych oraz 9 egzaminatorów egzaminów zawodowych.

Pedagodzy naszej szkoły systematycznie podnoszą swoje kwalifikacje – prawie wszyscy nauczyciele przedmiotów zawodowych, uzupełniając i aktualizując wiedzę zawodową, brali wielokrotnie udział w projektach unijnych, w ramach których odbywali staże w hotelach, restauracjach i zakładach przemysłu spożywczego (piekarnie, cukiernie, młyny, zakłady mięsne).

Nasza szkoła uczestniczy w Ogólnopolskim Konkursie „Innowacyjna szkoła zawodowa na rynku pracy” organizowanym przez Studium prawa Europejskiego w Warszawie.

KSZTAŁCENIE ZAWODOWE

Od wielu lat działalność szkoły ukierunkowana jest na kształcenie dla lokalnego rynku pracy. W zakresie organizacji praktyk zawodowych ściśle współpracujemy z lokalnymi pracodawcami z branży gastronomiczno – hotelarskiej i przemysłu spożywczego:

hotele: Dworek, Rondo, Awis, Dwór Sójki, PaOla;

zakłady przemysłu spożywczego: Zakład Zorina, Zakład Piekarniczo – Cukierniczy T.D.J. Ozdowscy;

W związku z nowymi kierunkami kształcenia od roku szkolnego 2016/2017 uczniowie będą odbywać praktyki zawodowe także w PCC Intermodal oraz Pini Polska.

Ponadto współpracujemy z przedsiębiorcami na terenie Polski:

hotele: Sheraton w Warszawie, St. George w Ciechocinku, Hotel 500 w Strykowie, Belweder w Ustroniu, Astor Sporthotel w Jastrzębiej Górze, Radisson SAS Blu w Szczecinie, Fokus w Łodzi.

Uczniowie odbywają również praktykę zawodową na promie Firmy Unity Line Szwecja – Polska.

Zapewniamy kształcenie zawodowe na bardzo wysokim poziomie. Młodzież ma możliwość zdobywania wiedzy i umiejętności przydatnych zarówno w pracy zawodowej, jak i w kontynuacji nauki na wyższych uczelniach. Większość uczniów naszej szkoły po zakończeniu praktyk zawodowych otrzymuje listy pochwalne od pracodawców.

Młodzież ma możliwość uzyskania dodatkowych kwalifikacji, uczestnicząc w organizowanych przez szkołę kursach: barmańskim, baristycznym.

Wysokie wyniki egzaminów zawodowych

Uczniowie Technikum Zawodowego w cyklu kształcenia zdają egzaminy z dwóch kwalifikacji, natomiast uczniowie Zasadniczej Szkoły Zawodowej z jednej kwalifikacji. Co roku do egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie przystępuje w naszej szkole 100 % młodzieży. Zdawalność egzaminów zawodowych, zarówno z pierwszej, jak i z drugiej kwalifikacji, jest bardzo wysoka - zawsze znacząco przewyższa średnią krajową i wojewódzką. Dla przykładu w roku szkolnym 2014/2015 zdawalność w kwalifikacji T.09 wyniosła 100 %; T.06 wyniosła 73,68 %; T.11 wyniosła 89,29 %. W roku szkolnym 2015/2016 wynik łącznie dla wszystkich klas Technikum Zawodowego wyniósł 74,60%.

W ogólnopolskim rankingu egzaminów zawodowych „Perspektywy” 2014 w zawodzie kelner wśród techników zawodowych w Polsce zajęliśmy 9 miejsce (zdawalność w szkole 93,75 %), a w 2016 r. - 24 miejsce – kelner (83,33 %) i 25 - technik technologii żywności (64,29 %).

Projekt unijny „Kształcenie zawodowe kluczem do sukcesu” realizowany w roku szkolnym 2014/2015 służył podniesieniu jakości kształcenia zawodowego poprzez: poradnictwo i doradztwo edukacyjno – zawodowe:

- dodatkowe zajęcia dydaktyczno – wyrównawcze ukierunkowane na rozwój kompetencji kluczowych i zawodowych z matematyki, języka angielskiego oraz przedmiotów zawodowych;
- pozaszkolne zajęcia w ramach kursów: kurs piekarniczo – cukierniczy, barmański I i II stopnia, baristy, prawa jazdy kat. B.



Praktyki zawodowe w Hotelu RONDO



Promocja szkoły w czasie Targów Edukacyjnych w Łodzi



Uczniowie TZ technik technologii żywności podczas praktyk zawodowych w Zakładzie Piekarniczo – Cukierniczym T.D.J. Ozdowscy



Warsztaty w Wyższej Szkole Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu



Uczniowie w czasie praktyki zawodowej w Zakładzie ZORINA



Uczniowie klasy TZ – kelner w czasie obsługi gości w Hotelu RONDO



Uczniowie TZ technik żywienia i usług gastronomicznych w czasie zajęć obsługi konsumenta

Staże zawodowe we Włoszech

W roku szkolnym 2015/2016 szkoła zorganizowała staże zawodowe dla uczniów Technikum Zawodowego: technik hotelarstwa, kelner i technik żywienia i usług gastronomicznych w miejscowości Bergamo we Włoszech. W ramach stażu młodzież doskonali kompetencje językowe, kulturowe i zawodowe w sektorze hotelarsko – gastronomicznym i turystycznym poprzez wykorzystanie w praktyce wiedzy teoretycznej zdobytej w szkole. Dodatkowo przed wyjazdem na staż szkoła umożliwia uczniom odbycie podstawowego kursu języka włoskiego.

Program Erasmus plus

W roku szkolnym 2015/2016 szkoła przystąpiła do programu Erasmus plus. W ramach tego programu realizujemy projekt „Europejska mobilność szansą na rozwój zawodowy”. Troszcząc się o przyszłość naszych uczniów, chcielibyśmy zapewnić im możliwość odbywania praktyk w nowoczesnych firmach, stosujących technologie i rozwiązania gwarantujące prawdziwie europejski poziom produktom i usługom.

W projekcie zawarto propozycję 4 tygodniowego stażu zawodowego, planowanego na marzec/kwiecień 2017, dla uczniów, kształcących się w II i III klasach w zawodach technik hotelarstwa, technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kelner.

Wyjazd na praktyki zostanie poprzedzony przygotowaniem kulturowo - językowym obejmującym zajęcia z branżowego języka niemieckiego, zajęcia z pedagogiem oraz zajęcia przybliżające młodzieży kulturę Niemiec.

Realizacja staży zawodowych poza granicami kraju odpowiada potrzebom zmieniającego się rynku pracy, zapewnia uczniom możliwości kreatywnego rozwoju zawodowego i zdobycie prócz wiedzy, także konkretnych umiejętności. Realizując staż, poprawią swoje umiejętności językowe, dzięki temu staną się bardziej konkurencyjni i mobilni zawodowo. Uczniowie będą mieć możliwość zdobycia wiedzy, umiejętności i kwalifikacji nie tylko poprzez naukę w szkole, ale także przez przebywanie w międzynarodowym środowisku podczas staży w niemieckich przedsiębiorstwach. Projekt promuje równość, aktywność obywatelską, spójność społeczną, a działania mają wpływ na zwiększenie kreatywności, innowacyjności i przedsiębiorczości młodych osób. Realizacja projektu da możliwość nabycia i rozwinięcia umiejętności i kompetencji uczniów, zwiększających ich szanse na rynku pracy oraz zwiększenie aktywności społecznej i dialogu międzykulturowego.

Patronat

Od roku 2015/2016 Hotel „Rondo”, z którym współpracujemy od wielu lat, objął patronatem dwie klasy: kl. I TZ – technik żywienia i usług gastronomicznych i kl. I TZ – kelner. Młodzież z tych klas w większości ma zagwarantowane miejsce pracy oraz udział w różnych przedsięwzięciach realizowanych w hotelu (np. darmowy udział w warsztatach gastronomicznych prowadzonych przez znanych kucharzy), które przyczyniają się do rozwoju zawodowego.

Szkola współpracuje z instytucjami doradztwa zawodowego:

- Powiatowy Urząd Pracy w Kutnie – udział uczniów w zajęciach warsztatowych pod nazwą „Poznaj swojego doradcę zawodowego”;
- Agencja Rozwoju Regionu Kutnowskiego-spotkania uczniów z doradcą zawodowym;
- Powiatowa Inspekcja Pracy – spotkania w zakresie doradztwa zawodowego na temat praw początkujących pracowników;
- spotkanie z przedstawicielami zakładów pracy i szkół wyższych;
- zajęcia szkolne z zakresu doradztwa zawodowego z nauczycielem – doradcą zawodowym
 - w ich ramach odbywają się: wycieczki przedmiotowe do restauracji kutnowskich (np. Rondo, Jana, Dworek) oraz zakładów przemysłu spożywczego (Zakład Zorina, Zakład Piekarniczo-Cukierniczy T.D.J. Ozdowscy, Kutnowskie Zakłady Drobiarskie Exdrob).

Szkola aktywnie współpracuje ze środowiskiem lokalnym:

- Promocja szkoły poprzez udział w różnych działaniach na terenie miasta, obsługa gastronomiczna imprez organizowanych przez różne instytucje formą promocji szkoły i prezentacji umiejętności uczniów; np. Kiermasz wielkanocny w KDK, pokazy (gastronomiczny, barmański, carvingu i warsztaty wielkanocne w galerii handlowej Marcredo Center, Kutnowski Piknik Naukowy, jubileusz Państwowej Szkoły Muzycznej w Kutnie;
- udział w obchodach miejskich uroczystości o charakterze patriotycznym i obywatelskim;
- współpraca z Towarzystwem Przyjaciół Ziemi Kutnowskiej w zakresie edukacji regionalnej;
- obsługa gastronomiczna imprez organizowanych przez różne instytucje formą promocji szkoły i prezentacji umiejętności uczniów;
- udział w Spotkaniach Edukacyjnych;
- całoroczna współpraca z gimnazjami z terenu Kutna i powiatu, a także gimnazjami spoza powiatu: Drzwi Otwarte, zawody sportowe i konkursy dla gimnazjalistów, np. międzyszkolny Turniej Tenisa Stołowego, w Piłce siatkowej, Rajd Pieszy szlakiem doktora Troczewskiego, konkurs z cyklu „Stół pięknie nakryty”, Potyczki barmańskie
- warsztaty dla uczniów gimnazjów i szkół podstawowych, np. warsztaty wielkanocne, bożonarodzeniowe, cukiernicze.



Szkolne potyczki barmańskie



Szkolne potyczki barmańskie

Posiadamy certyfikaty, podziękowania, wyróżnienia:

- Certyfikat programu społecznego „Szkoła bez przemocy”, Bezpieczna Placówka Oświatowa, Placówka Przyjazna Środowisku, Aktywne Uczestnictwo w Programach Ekologicznych, ABC EDUKACJA – aspiracje dzieci i młodzieży, Aktywne Zwalczanie Przemocy i Agresji, certyfikat Fundacji Dobre Życie – „Tydzień dobrego chleba i zdrowego stylu życia”;

- Nagroda honorowa "Amicus" Towarzystwa Przyjaciół Ziemi Kutnowskiej przyznana w 2012 r.;
- Podziękowanie Towarzystwa Przyjaciół Ziemi Kutnowskiej za aktywny udział w projekcie „Kutno miasto róż – chcę tu być”;
- Udział w projekcie realizowanym przez TPZK „Na krawędzi pamięci ...rzecz o kutnowskich Żydach”
- Udział w projekcie „Łódzkie bardziej francuskie” poprzez organizowanie warsztatów dla gimnazjalistów (pokaz barmański oraz obsługę gościa serwisem francuskim), obsługę gości w Hotelu Rondo - „Dni Frankofonii”;
- Podziękowania za współpracę – m.in. od Agencji Rozwoju Regionu Kutnowskiego za udział w Kutnowskim Pikniku Naukowym, Polskiego Stowarzyszenia na Rzecz Osób z Upośledzeniem Umysłowym, Stowarzyszenia Diabetyków.

NASZE OSIĄGNIĘCIA

Pobudzaniu aktywności i zaangażowania młodzieży w doskonaleniu zawodowym służy udział w olimpiadach, konkursach i prezentacjach zawodowych.

Młodzież osiąga sukcesy i rozwija swe zainteresowania, zdobywając tytuły laureatów i finalistów i uzyskując tym samym zwolnienie z etapu pisemnego egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie.

Olimpiada Wiedzy Hotelarskiej coroczny udział w etapie okręgowym i regionalnym



Uczestniczki Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej

Olimpiada Wiedzy o Żywności –1 finalistka marzec 2013

Turniej/Olimpiada Wiedzy o Mleku i Mleczarstwie – 2 finalistów kwiecień 2009, 1 laureatka i 2 finalistki kwiecień 2010, 3 finalistów kwiecień 2012, 1 laureatka i 2 finalistki marzec 2014, 3 finalistów kwiecień 2015

Wojewódzki Konkurs Kulinaryny „Tradycyjne smaki regionu” I miejsce październik 2013

Ogólnopolski Konkurs Szkół Gastronomicznych II miejsce marzec 2016



Laureaci Ogólnopolskiego Konkursu Szkół Gastronomicznych

Olimpiada Młodych Barmanów – 1 finalista (kwiecień 2009 r.)

Olimpiady i konkursy barmańskie - Sukcesy uczennicy Technikum Zawodowego technik hotelarstwa Moniki Wróblewskiej:

I miejsce w I Ogólnopolskim Konkursie Barmańskim MONIN CUP JUNIOR POLAND 2013 (grudzień 2013 r.)

VI miejsce w kategorii Młody Talent w Ogólnopolskim Konkursie Barmańskim Calvados Nouvelle Voque w Krakowie (luty 2014 r.)

IV miejsce w kategorii Short Coffee Drink XV w Małopolskim Konkursie Szkół Gastronomicznych w zawodzie barman (marzec 2014 r.)

III miejsce w polskiej edycji konkursu barmańskiego Młody Talent Calvados Nouvelle Vogue 2015 (luty 2015 r. Kraków)

II miejsce w eliminacjach do Mistrzostw Świata Drinków Bezalkoholowych Mattoni Grand Drink 2016 (Krynica Górská, luty 2016)

III miejsce w kategorii Młody Talent Calvados Nouvelle Vogue International Trophies 2016 (Kraków, luty 2016)



Monika Wróblewska podczas Ogólnopolskiego Konkursu Barmańskiego

Mistrz Ortografii Powiatu Kutnowskiego -1 miejsce grudzień 2013 r., II miejsce grudzień 2012 r.
Konkurs Ortograficzny o Pióro Starosty Kutnowskiego - 1 miejsce grudzień 2013 r., III miejsce 2012 r.
Ogólnopolski Pokaz Regionalny Stołów Wigilijnych - coroczne uczestnictwo



Ogólnopolski Pokaz Regionalny Stołów Wigilijnych

Rajd Pieszy „Śladami historii i zabytków Kutna” – coroczny udział (I miejsce w maju 2009 i 2010)
Nasza szkoła jest od 14 lat jest organizatorem **Międzyszkolnego Konkursu z Zakresu Żywienia Człowieka** dla uczniów szkół ponadgimnazjalnych

Stypendystki Prezesa Rady Ministrów

Rok szkolny 2015/2016

Rok szkolny 2014/2015

NATALIA OLCZAK

Technikum Zawodowe
technik hotelarstwa



Rok szkolny 2013/2014

SYBILLA BELICA

Technikum Zawodowe
technik organizacji usług gastronomicznych



Rok szkolny 2012/2013

Rok szkolny 2011/2012

Rok szkolny 2010/2011

MAŁGORZATA WRÓBEL

Technikum Zawodowe
technik żywienia i gospodarstwa domowego



Bieżące osiągnięcia sportowe, m.in.

III miejsce w Mistrzostwach Powiatu w Tenisie Stołowym Dziewcząt Licealiada w r. szk. 2014/2015

III miejsce w Mistrzostwach Powiatu w Tenisie Stołowym Chłopców Licealiada w r. szk. 2014/2015

III miejsce w Mistrzostwach Powiatu w Zawodach Lekkoatletycznych 4x100 m. Chłopców Licealiada w r. szk. 2014/2015

II miejsce w biegu na 800 m. w Mistrzostwach Powiatu 2015.2016

II miejsce w biegach przełajowych w Mistrzostwach Powiatu 2015.2016

III miejsce w Mistrzostwach Powiatu w Piłce Nożnej Dziewcząt Licealiada w r. szk. 2015/2016

Bogata oferta zajęć pozalekcyjnych dostosowanych do potrzeb i zainteresowań uczniów, m.in.:

- Szkolne Koło Hotelarsko – Turystyczne, Szkolny Klub Europejski, PCK, LOP, LOK, Caritas, Wolontariat, sekcje Samorządu Uczniowskiego (m.in. plastyczna, fotograficzna, dziennikarska, kulturalna), gazetka szkolna „Echa szkoły”, zajęcia dydaktyczno-wyrównawcze, dodatkowe zajęcia przygotowujące do egzaminu maturalnego i egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie.

Atrakcyjne wycieczki przedmiotowe oraz turystyczno - krajoznawcze, m.in.:

Łódź - Hotel Fokus, Hotel Campanile, Muzeum Kinematografii,

Łódź - Zwiedzanie obiektów hotelarskich – Hotel Ibis, Grand oraz Hotel Stacja Nowa Gdynia w Zgierzu; Salon maturzystów "- udział w warsztatach,

Poznań - Targi Turystyczne TOUR SALON, zapoznanie z zabytkami miasta (Stary Rynek, Muzeum Narodowe, Palmiarnia), zwiedzanie fabryki czekolady „Goplana” i Instytutu Biotechnologii, zwiedzanie WSHiG, browaru Lech-Poznań,

Warszawa – zwiedzanie cmentarza w Palmirach, Muzeum Powstania Warszawskiego; Program "Tomasz Lis na żywo", Sejm RP, Hotel Nowotel,

Nieborów – zwiedzanie Pałacu i Parku w Nieborowie,

Toruń – Planatarium – projekcja gwiazdozbiorów, tajemnice planet i galaktyk Leodium, wystawa interaktywna poświęcona Ziemi, zwiedzanie Starówki; poznanie historii i architektury miasta, Muzeum Żywego Piernika,

Milanówek – zwiedzanie Fabryki Krówek, Hotelu Afrodyta w Radziejowicach, hotelu Cyprus w Książnicach,

Płock- Teatr im. Jerzego Szaniawskiego - "Opowieść wigilijna "Ch. Dickensa, "Hamleta" W. Szekspira, zwiedzanie Katedry i Muzeum Diecezjalnego, starówki,

Kłóbka- wycieczka integracyjna,

Pułtusk- Zamek Pułtusk „Gawęda o zachowaniu się przy stole",

Włocławek – Hotel „Aleksander”, Hotel „Młyn”, Pałac Bursztynowy.

Szkoła podejmuje liczne inicjatywy w ramach realizacji programów w zakresie bezpieczeństwa:

- Program „Bezpieczna i przyjazna szkoła”,
- „Szkoła bez przemocy”,
- „Szkoła wolna od dopalaczy”.

Zapewnia uczniom bezpieczeństwo poprzez monitoring wizyjny, udział w programach profilaktycznych i akcjach prozdrowotnych:

- cykl spotkań z prokuratorem, komendantem Straży Miejskiej w Kutnie, funkcjonariuszami KP Policji w Kutnie na temat: *Odpowiedzialność prawna nieletnich. Cyberprzemoc, Stop dopalaczom*

Uczniowie mają zapewnioną opiekę pedagoga i psychologa (indywidualne rozmowy z uczniami i ich rodzicami, terapia pedagogiczno – psychologiczna, warsztaty integracyjne dla uczniów klas pierwszych, pomoc pedagogiczno – psychologiczna).

Udział młodzieży w licznych akcjach o charakterze charytatywnym, np.

-corocznie dwie akcja krwiodawstwa – współpraca z Łódzkim Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa - szkoła zajęła III miejsce w Ogólnopolskim Turnieju Szkół w Honorowym Krwiodawstwie „Młoda krew ratuje życie” (IX 2009-VI 2010),

- współpraca z Ośrodkiem Wychowawczo – Opiekuńczym „Tęcza”, Domem Samopomocy Społecznej, Hospicjum Kutnowskim, Wolontariat,

- Udział w ogólnopolskiej akcji „Góra grosza”,

- Udział w akcji „Pomóż dzieciom przetrwać zimą”.



Walentynki szkolne



Dzień Kobiet w szkole



Akcja prozdrowotna w szkole „Jedz 5 razy dziennie warzywa i owoce”

DLACZEGO WARTO UCZYĆ SIĘ W „TROCZEWSKIM”?

Nasze atuty to:

1. Baza dydaktyczna – bardzo dobrze wyposażone pracownie przedmiotów ogólnokształcących i zawodowych (np. pracownia hotelarska, analizy żywności i przetwórstwa spożywczego, pracownie technologii gastronomicznej, obsługi konsumenta). Pracownie komputerowe z dostępem do szerokopasmowego Internetu, Internet bezprzewodowy w całej szkole, Centrum Informacji Bibliotecznej i Medialnej z darmowym dostępem do Internetu dla uczniów.
2. Bardzo wysoka zdawalność egzaminów zawodowych.
3. Doświadczona i wysoko wykwalifikowana kadra pedagogiczna (egzaminatorzy CKE egzaminów maturalnych - 16 nauczycieli oraz egzaminów zawodowych – 9 nauczycieli)
4. Szkoła przyjazna i bezpieczna, wspierająca uczniów i ich rodziców. Inspiruje młodzież, zachęca i motywuje do osiągania sukcesów zawodowych.
5. Podejmowanie wielu inicjatyw w celu sprostania wymaganiom lokalnego rynku pracy.
6. Szkoła umożliwia uczniom uzyskanie dodatkowych kwalifikacji poprzez organizowanie kursów: barmańskiego i baristycznego.

„TROCZEWSKI” INSPIRUJE!