

Nazwa zawodu	Przykładowe miejsca pracy
Technikum – 5 lat nauki, praktyki zawodowe, egzamin zawodowy, egzamin maturalny, możliwość kontynuowania nauki na studiach	
<b>TECHNIK RACHUNKOWOŚCI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• biura księgowo,</li> <li>• biura rachunkowe,</li> <li>• działy finansowe, księgowo i kadrowe różnego rodzaju przedsiębiorstw,</li> <li>• instytucje finansowe,</li> <li>• zakłady budżetowe (np. szkoły urzędy),</li> <li>• banki,</li> <li>• towarzystwa ubezpieczeniowe,</li> <li>• urzędy administracji publicznej,</li> <li>• urzędy skarbowe,</li> </ul> <p>Praca na stanowisku:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• księgowego,</li> <li>• specjalisty do spraw finansów,</li> <li>• specjalisty do spraw kadr i płac.</li> </ul> <p>Może podjąć również działalność własną.</p>
<b>TECHNIK EKONOMISTA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• komórki finansowo-księgowe,</li> <li>• działy zaopatrzenia,</li> <li>• działy zatrudnienia,</li> <li>• działy zbytu,</li> <li>• działy planowania produkcji</li> </ul> <p>wszystkich podmiotów gospodarczych,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• banki,</li> <li>• jednostki budżetowe,</li> <li>• jednostki obrotu i zarządzania nieruchomościami.</li> </ul> <p>Może podjąć również działalność własną.</p>
<b>TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• instytucje zajmujące się obrotem żywnością,</li> <li>• instytucje zajmujące się upowszechnianiem wiedzy o żywności, żywności i gospodarstwie domowym,</li> <li>• organizacje ochrony konsumenta,</li> <li>• przedsiębiorstwa zajmujące się produkcją półproduktów spożywczych.</li> </ul> <p>Praca na stanowisku intendent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• obiekty zbiorowego wyżywienia (przedszkolach, szkołach, stołówkach studenckich, szpitalach, domach pomocy społecznej, koszarach, więzieniach itp)</li> <li>• obiekty zbiorowego zakwaterowania (hotele, motele, pensjonaty i inne).</li> </ul>

	<p>Praca na stanowisku szef kuchni, intendent, kucharz, barista, barman, kelner (niekiedy po uzyskaniu dodatkowych umiejętności):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• restauracje,</li> <li>• kawiarnie,</li> <li>• hotelowe zakłady gastronomiczne i inne,</li> </ul> <p>Może także samodzielnie prowadzić działalność gospodarczą w zakresie usług gastronomicznych.</p>
<p><b>TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI - CUKIERNIK</b></p>	<p>Na stanowisku produkcyjnym lub intendent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zakłady przetwórstwa spożywczego,</li> <li>• zakłady produkujące wyroby cukiernicze i ciastkarskie,</li> <li>• ciastkarnie,</li> <li>• cukiernie,</li> </ul> <p>Na stanowisku cukiernik:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• restauracje (w tym hotelowe) w działach cukierniczych, deserowniach,</li> <li>• ciastkarnie,</li> <li>• cukiernie,</li> </ul> <p>Może również prowadzić własną działalność usługową polegającą na produkcji wyrobów cukierniczych głównie na indywidualne zamówienia.</p>
<p><b>TECHNIK HANDLOWIEC</b></p>	<p>Na średnich szczeblach zarządzania w przedsiębiorstwach handlowych takich jak:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sklepy,</li> <li>• hurtownie,</li> <li>• magazyny,</li> <li>• przedsiębiorstwa produkcyjne w każdej branży (spożywczej, budowlanej, meblarskiej, papierniczej i innych).</li> </ul> <p>Na stanowisku kasjer, sprzedawca, magazynier:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sklepy wielobranżowe,</li> <li>• sklepy spożywcze,</li> <li>• sklepy odzieżowe,</li> <li>• sklepy wielkopowierzchniowe (markety),</li> <li>• drogerie, kioski, księgarnie.</li> </ul> <p>Może również prowadzić własną działalność usługową polegającą na działalności handlowej nie tylko bezpośredniej.</p>
<p><b>TECHNIK HOTELARSTWA</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jednostki administracji samorządowej na stanowiskach wymagających wiedzy w zakresie hotelarstwa.</li> </ul>

	<p>Na stanowiskach recepcjonisty lub na średnich szczeblach zarządzania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• hotele,</li> <li>• motele,</li> <li>• pensjonaty,</li> <li>• domy wycieczkowe</li> <li>• schroniska młodzieżowe,</li> <li>• oraz inne obiekty świadczące usługi noclegowe.</li> </ul> <p>Po uzyskaniu niezbędnego doświadczenia zawodowego mogą również prowadzić samodzielną działalność gospodarczą.</p>
<b>TECHNIK ORGANIZACJI TURYSTYKI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• podmioty gospodarcze zajmujące się organizacją i obsługą turystyki,</li> <li>• biura i agencje turystyczne,</li> <li>• ośrodki informacji turystycznej,</li> <li>• działy administracji rządowej i samorządowej zajmującymi się organizacją i promocją turystyki,</li> <li>• organizacje turystyczne, fundacje i stowarzyszenia.</li> </ul> <p>Może zostać zatrudniony na stanowisku:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pilota wycieczek,</li> <li>• kierownika wycieczek,</li> <li>• animatora czasu wolnego w różnych obiektach.</li> </ul> <p>Może również prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie świadczenia usług turystycznych.</p>
<p><b>BRANŻOWA SZKOŁA ZAWODOWA I STOPNIA - oddział wielozawodowy</b></p> <p><i>Absolwent Branżowej Szkoły I Stopnia ma możliwości uzyskiwania dodatkowych kwalifikacji w zawodzie kontynuując naukę w Branżowej Szkole II stopnia. Ma możliwość przygotować się do zdania matury i kontynuowania nauki na studiach.</i></p>	
<b>CUKIERNIK</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zakłady przetwórstwa spożywczego - produkujących wyroby cukiernicze i ciastkarskie,</li> <li>• ciastkarnie,</li> <li>• cukiernie,</li> <li>• restauracje lub hotele – w działach cukierniczym lub deserowni.</li> </ul>
<b>KELNER</b>	<p>Na stanowisku pomocnika kelnera lub kelnera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• restauracje,</li> <li>• kawiarnie,</li> <li>• bary,</li> <li>• sale bankietowe,</li> <li>• i inne zakłady gastronomiczne z obsługą kelnerską.</li> </ul>

	<p>Kelner, szczególnie ze znajomością języków obcych, nie powinien mieć problemu ze znalezieniem pracy. Zwłaszcza w większych miastach, miejscowościach turystycznych oraz na statkach wycieczkowych, jachtach.</p>
<b>PIEKARZ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• piekarnie,</li> <li>• cukiernie prowadzące produkcję chleba,</li> <li>• restauracje i hotele produkujące własne pieczywo.</li> </ul>
<b>SPRZEDAWCA</b>	<p>Stanowiska sprzedawców w każdej branży:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sklepy spożywcze,</li> <li>• sklepy wielobranżowe,</li> <li>• wielkopowierzchniowe markety,</li> <li>• sklepy odzieżowe,</li> <li>• sklepy budowlane i inne.</li> </ul>
<b>PRZETWÓRCA MIĘSA</b>	<p>Na stanowisku wędliniarz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zakłady mięsne małe i duże,</li> <li>• inne przedsiębiorstwa zajmujące się przetwórstwem mięsa i produkcją wędlin (nawet na potrzeby indywidualne, imprezy okolicznościowe, na potrzeby restauracji, gospodarstw agroturystycznych)</li> </ul>
<b>KUCHARZ</b>	<p>Na stanowisku pomoc szefa kuchni, kucharz:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mała gastronomia,</li> <li>• stołówki w internatach, szkołach i innych</li> <li>• przedsiębiorstwa zajmujących się produkcją półproduktów spożywczych.</li> <li>• kuchnie w restauracjach, kawiarniach, hotelach</li> <li>• innych zakładach gastronomicznych.</li> </ul>