

ТРГОВИНСКО-УГОСТИТЕЉСКА ШКОЛА ЛЕСКОВАЦ

Знањем до задовољства!



ШКОЛА ЗА БУДУЋНОСТ

ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛИ:

- ✓ КОМЕРЦИЈАЛИСТА
- ✓ ХОТЕЛИЈЕРСКО-РЕСТОРАТЕРСКИ ТЕХНИЧАР
- ✓ ТУРИСТИЧКИ ТЕХНИЧАР
- ✓ КУВАР
- ✓ ТРГОВИНСКИ ТЕХНИЧАР
- ✓ КОНОБАР
- ✓ КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР
- ✓ ПОСЛАСТИЧАР



☎ 016 222 962 016 222 961

🏠 Dubočica bb, 16000 Leskovac

✉ direktortusle@gmail.com

🌐 tusleskovac.com



КОМЕРЦИЈАЛИСТА

Избором овог занимања ученици ће на најбољи начин, кроз рад у виртуелним предузећима, бити припремљени за послове набавке, продаје и складиштења робе на унутрашњем и спољашњем тржишту, за комуникацију са пословним партнерима, евиденцију и вођење документације као и за планирање, контролу и мерење успеха свог пословања. Ове године уписујемо 30 ученика.

Школовање траје 4 године.

ТУРИСТИЧКИ ТЕХНИЧАР

Овај образовни профил припрема ученике за рад у туристичким агенцијама као и за организацију различитих врста догађаја. Ученик ће бити спреман за креирање, реализацију и праћење реализације туристичких аранжмана туристичке агенције уз коришћење одговарајућих софтвера у раду као и за комуникацију са туристима на два страна језика. Школовање траје 4 године.



Ученици наше школе своја знања стичу, али и показују, на такмичењима у земљи и иностранству, учешћем у међународним пројектима, бројним наставним и ваннаставним активностима чиме достојно презентују своју струку, школу и град.



ТРГОВИНСКИ ТЕХНИЧАР

У опис овог профила спадају различити послови са робом, електронска продаја робе као и детаљнија обрада робних докумената али и јачање маркетиншких вештина. Наши ученици имају могућност обављања практичне наставе и вежби у савремено опремљеним кабинетима, школској продавници „Туш трејд“ као и код социјалних партнера.

Школовање траје 4 године.



КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР

Једно од најтраженијих занимања у нашој школи. Намењен је ученицима који воле да своју креативност испољавају кроз припремање хране. Кулинарски техничари се баве припремом свих врста топлих и хладних јела у угоститељским објектима, са посебним освртом на укус и декорацију јела. Настава се обавља у модерно опремљеној школској кухињи као и школском ресторану „Златан праг“ у центру града. Школовање траје 4 године.

ХОТЕЛИЈЕРСКО-РЕСТОРАТЕРСКИ ТЕХНИЧАР

Овај профил некада је носио назив Угоститељски техничар, а данас је осим промене назива претрпео и мале промене у плану и програму учења како би се испратили трендови и захтеви савременог тржишта рада. Након завршетка школе ученици ће моћи да обављају послове хотелског рецепционара, шефа сале или надзорника одржавања чистоће у хотелу. Школовање траје 4 године.

КУВАР

Кувар је једно од најтраженијих занимања данашњице. Ученици се кроз велики број часова вежби и практичне наставе спремају за тржиште рада и готово сви наши ученици након завршетка школе проналазе посао у земљи или иностранству. Ове године 18 ученика ће бити уписано по моделу дуалног образовања. Школовање траје 3 године.



Ове године школа уписује једно комбиновано одељење КОНОБАР/ПОСЛАСТИЧАР са по 15 ученика



КОНОБАР

Још једно занимање које пружа могућност брзог запослења након завршетка школе. Ученици током школовања кроз велики број часова вежби и практичне наставе, учествоваће на такмичењима и у припреми разних коктел партија стичу сва потребна знања и вештине и излазе спремни за рад.

Ове године 15 ученика ће бити уписано по моделу дуалног образовања.

Школовање траје 3 године.

ПОСЛАСТИЧАР

Ученици овог образовног профила стичу знања и вештине у специјализованом кабинету и школској посластичари „Фонтана“ у центру града. На часовима вежби и практичне наставе наши посластичари израђују разне врсте традиционалних и савремених посластица, ситних колача и торти, стичу знања и вештине у свим сегментима угоститељских послова. Тиме су наши ученици спремни за запослење или покретање сопственог бизниса одмах након завршетка школе.

Школовање траје 3 године.



ПРИДРУЖИТЕ НАМ СЕ!



ERASMUS +

Еразмус+ програм пружа могућност установама из области стручног образовања да пошаљу ученике, као и наставно и ненаставно особље на период учења и стручног усавршавања у друге европске земље или да учествују у пројектима међународне сарадње.

За ученике и запослене у нашој школи доступни су краткорочни и акредитовани пројекти мобилности са циљем унапређења квалитета стручног образовања и обука у Европи, јачање кључних компетенција и трансверзалних вештина, посебно учења језика и јачање европске димензије наставе и учења.

До сада је 74 ученика и 15 наставника наше школе учествовало у пројектима:

- SWEET AND SAVORY IDEAS
- STUDENTS' TRAINING IN FRONT OFFICE MANAGEMENT IN LUXURY HOTELS
- PRACTICE, PLAY, PROMOTE!
- GAME ON, OBESITY OFF

СЛЕДЕЋЕ ШКОЛСКЕ ГОДИНЕ ЗА 47 УЧЕНИКА И 8 НАСТАВНИКА ИЗ НАШЕ ШКОЛЕ, ДОСТУПНЕ СУ МОГУЋНОСТИ СТРУЧНОГ УСАВРШАВАЊА У ЕРАЗМУС + ПРОЈЕКТУ.



Erasmus+

