

Nasze atuty:

- nowoczesna szkoła ze 112 letnią tradycją
- **kierunki kształcenia odpowiadające potrzebom pracodawców**
- staże zawodowe i praktyki w kraju i za granicą, m.in. w ramach projektów UE - Erasmus+, RPO
- bezpieczeństwo - monitoring, wejście do budynku za pomocą elektronicznej karty szkolnej
- udział w licznych projektach i programach
- sukcesy uczniów w konkursach i olimpiadach
- bogata oferta zajęć pozalekcyjnych, gazетка szkolna „CDN...” , Szkolny Kabaret Literacki, Miniprzedsiębiorstwo „PROFIT”
- prężnie działający samorząd uczniowski
- dziennik elektroniczny
- przyjazna atmosfera i liczne imprezy szkolne
- szkolne radio prowadzone przez uczniów

Nowocześnie wyposażona baza kształcenia zawodowego i ogólnokształcącego:

- kompleksowa pracownia gastronomiczno -hotelarska (czterogwiazdkowy pokój hotelowy, recepcja, sala obsługi konsumenta, kuchnia wyposażona w sprzęt o standardzie europejskim)
- cztery pracownie komputerowe z nowoczesnym sprzętem multimedialnym
- pracownia handlowa z kasami fiskalnymi
- dwa laboratoria do nauki języków obcych
- centrum multimedialne w bibliotece szkolnej
- tablice interaktywne w pracowniach
- odnowiona sala gimnastyczna
- sala do fitnessu oraz dwie siłownie
- udogodnienia dla osób niepełnosprawnych



Technik technologii żywności

Po ukończeniu szkoły będziesz mógł:

- **podjąć pracę m.in.: jako technik technolog żywności, laborant w:**
 - *w pracowniach analitycznych,
 - *w laboratoriach przemysłu spożywczego,
 - *na stanowiskach pracy związanych z analizą i produkcją żywności,
 - *w zakładach gastronomicznych,
 - *w przedsiębiorstwach zajmującym się przetwórstwem, produkcją lub dystrybucją produktów spożywczych,
- **prowadzić własną działalność gospodarczą**
- **kontynuować naukę na studiach wyższych**



Technik hotelarstwa

Po ukończeniu szkoły będziesz mógł:

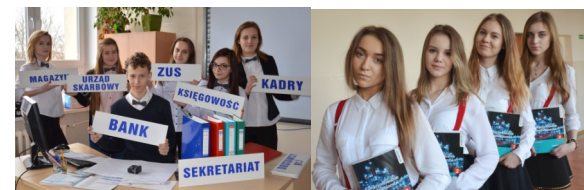
- **podjąć pracę m.in.: jako recepcjonista, kelner, barman, pracownik służby pięt w:**
 - *hotelach,
 - *pensjonatach,
 - *ośrodkach wypoczynkowych,
 - *zakładach uzdrowiskowych,
 - *zajazdach i schroniskach,
- **prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie świadczenia usług hotelarskich**
- **kontynuować naukę na studiach wyższych**



Technik ekonomista

Po ukończeniu szkoły będziesz mógł:

- **podjąć pracę m.in.: jako księgowy, pracownik działu kadr, płac i sekretariatu, specjalista do spraw marketingu, doradca finansowy w:**
 - *urzędach administracji państwowej i samorządowej,
 - *bankach,
 - *instytucjach ubezpieczeniowych,
 - *biurach rachunkowych i urzędach skarbowych,
 - *przedsiębiorstwach produkcyjnych,
 - *firmach usługowych i handlowych,
- **prowadzić własną działalność gospodarczą**
- **kontynuować naukę na studiach wyższych**



Technik handlowiec

Po ukończeniu szkoły będziesz mógł:

- **podjąć pracę m.in.: jako przedstawiciel handlowy, sprzedawca, specjalista reklamy i marketingu, pośrednik handlowy, specjalista do spraw obsługi klienta, sprzedaży, zaopatrzenia, merchandiser w:**
 - *w firmach handlowych zajmujących się sprzedażą detaliczną, w hurtowniach i magazynach,
 - *w firmach prowadzących dział sprzedaży,
 - *w przedsiębiorstwach zaopatrzeniowych,
- **prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie handlu**
- **kontynuować naukę na studiach wyższych**



Technik żywienia i usług gastronomicznych

Po ukończeniu szkoły będziesz mógł:

- **podjąć pracę m.in.:** jako szef kuchni, manager zakładu gastronomicznego, doradca w zakresie prawidłowego żywienia w:
 - *restauracjach, kawiarniach i barach szybkiej obsługi, restauracjach na statkach i promach
 - *zakładach gastronomicznych w pensjonatach, domach wczasowych,
 - *firmach cateringowych,
 - *zakładach produkcji produktów i półproduktów spożywczych,
- **prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie usług gastronomicznych**
- **kontynuować naukę na studiach wyższych**



Technik obsługi turystycznej

Po ukończeniu szkoły będziesz mógł:

- **podjąć pracę m.in.:** jako specjalista ds. turystyki, sprzedaży i obsługi branży turystycznej, organizator imprez, rezydent biura podróży, w:
 - *biurach podróży i ośrodkach informacji turystycznej,
 - *hotelach i domach wczasowych,
 - *wydawnictwach opracowujących i publikujących przewodniki i albumy turystyczne,
 - *organach administracji rządowej zajmujących się organizacją i promocją turystyki regionalnej, ogólnopolskiej lub międzynarodowej,
- **prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie usług turystycznych**



Sukcesy Szkoły

Tytuł „Brązowej Szkoły 2018” w Ogólnopolskim Rankingu Techników - 1 miejsce w Suwałkach, 7 miejsce w województwie podlaskim, 237 w Polsce

Patronaty Lokalnych Pracodawców

Honorowy Patronat Klubu Szefów Kuchni

Ranking Szkół Kompetencji Przyszłości 2016

16 miejsce spośród 1109 szkół ponadgimnazjalnych w olimpiadzie „Zwolnieni z Teorii”

Egzamin maturalny

Od wielu lat zajmujemy czołowe lokaty w Suwałkach i województwie podlaskim pod względem zdawalności egzaminu maturalnego

Egzamin potwierdzający kwalifikacje w zawodzie

Od wielu lat uzyskujemy najwyższe w Suwałkach i znacząco wyższe wyniki niż średnie wojewódzkie i krajowe.

Osiągnięcia uczniów

- I miejsce w V Ogólnopolskim Konkursie Kulinarnym „Gotuj Lokalnie”
- IV i V miejsce w VII Ogólnopolskim Konkursie Kulinarnym „Gotuj Lokalnie”
- II miejsce w Ogólnopolskim Konkursie Jednego Wiersza
- III miejsce w Wojewódzkim konkursie "Patriotyzm dawniej i dziś" oraz nagroda za najlepszą żeńską kreację aktorską
- I miejsce w Międzyszkolnym konkursie "Patriotyzm współczesnego Polaka"
- I, II i III miejsce w IV Miejskim Konkursie „Moje miasto Suwałki”
- I miejsce w Międzyszkolnym Konkursie na Najciekawsze Pismo Klasowe i Szkolne „Kałamarz 2016”
- II miejsce w konkursie na najlepszy biznesplan organizowany przez PWSZ w Suwałkach
- I miejsce w Międzyszkolnym Konkursie Gastronomiczno-Kelnerskim „Smaki Regionu”
- III miejsce oraz wyróżnienie w XV Konkursie Rachunkowości Szkół Ekonomicznych Województwa Podlaskiego
- Finalista Ogólnopolskiego Konkursu „Laptop na bank”
- IV i IX miejsce w województwie podlaskim w XIII edycji Szkolnej Internetowej Gry Giełdowej
- Laureat XIV edycji Ogólnopolskiego Konkursu European Language Label



www.zs4.suwalki.pl

Zespół Szkół nr 4
Technikum nr 4 „**Ekonomiak**”
w Suwałkach

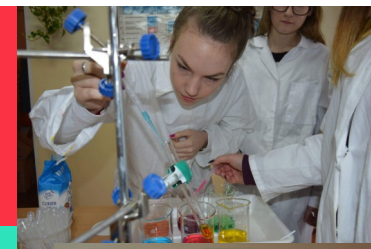
ul. Sejneńska 14, tel. 87 5664239



Ekonomiak to dobry wybór

www.zs4.suwalki.pl

Technik technologii żywności



Technik hotelarstwa



Technik ekonomista



Technik handlowiec



Technik żywienia i usług gastronomicznych



Technik obsługi turystycznej

