

INFORMACIJE ZA BODOČE DIJAKE 2022/2023



Spoštovani bodoči dijaki in starši!

Dobrodošli na Srednji šoli za gostinstvo in turizem Celje, ki z raznovrstno paleto znanja že vrsto let skrbi za kvaliteto izobraževanje dijakov in odraslih na področju hotelirstva, gastronomije in turizma.

Šola je vpeta v ožje in širše okolje in poskuša povezati delodajalce z bodočimi gostinčarji in turističnimi delavci, sočasno pa svojim dijakom daje toliko znanja, da jim odpira poti v nadaljnji izobraževalni shemi.

Dijakom je omogočeno sodelovanje na športnem, kulturnem in raziskovalnem področju, sodelujejo pa lahko tudi v mednarodnih izmenjavah ter projektih doma in tujini, kjer si lahko naberejo bogate izkušnje in poznanstva.



Ravnatelj:
Iztok Leskovar, prof.

Pridite in se prepričajte.

V šolskem letu 2022/2023 vpisujemo v tri programe.

1. Gastronomske in hotelske storitve (triletni program; bivša programa kuhar in natakcar)

2. Gastronomija in turizem (štiriletni program; bivša programa gostinski tehnik in turistični tehnik)

3. Gastronomija (program 3+2)

Šolo smo tako približali sodobnim zahtevam in vam obenem ponudili možnost, da sodelujete pri oblikovanju svojih predmetnikov. S tem smo vsem, ki vstopate v našo šolo, omogočili, da izberete smer, ki vas zanima, in si izgradite izobraževanje po svoji meri. V programu, ki ga boste izbrali, so različni moduli (predmeti), ki oblikujejo vaš strokovni profil. Možnosti je dovolj za vse: kuharje, natakcarje, gostinske in turistične delavce ... Kdor ve, kaj želi postati, in kaj ga zanima – pa tudi tisti, ki še ni povsem odločen – lahko v nadaljevanju najde vse potrebne informacije o smereh, modulih, dejavnostih ... ki jih lahko izbere na naši šoli.



SKUPNE ZNAČILNOSTI PROGRAMOV NA ŠŠGT CELJE

V vseh programih, ki jih ponujamo, je predmetnik zgrajen iz več delov:

- A. Splošnoizobraževalni predmeti
- B. Strokovni moduli
- C. Praktično izobraževanje v šoli
- D. Praktično izobraževanje pri delodajalcu
- E. Interesne dejavnosti
- F. Odprti kurikulum



V tem razdelku predstavljamo temeljne značilnosti posameznih delov predmetnika. Podrobne informacije so navedene v nadaljevanju, kjer prikazujemo vsak program posebej. Največ razlik med programi je v točkah A in B, torej v splošnoizobraževalnih predmetih in modulih. V ostalih točkah se programi med seboj razlikujejo predvsem v številu ur, ki so namenjene za posamezno enoto. Točki A in B za vsak program podrobneje predstavljamo na straneh, ki so namenjene posameznemu programu, ostale pa v nadaljevanju tega razdelka.

Šolanje uspešno zaključijo, kdor zbere zadostno število kreditnih točk. Ob imenu programa je vedno navedeno število kreditnih točk, ki so potrebne za uspešen zaključek. Dijaki jih pridobivajo s pozitivnimi ocenami iz predmetov ter z uspešno opravljenimi moduli ob koncu šolskega leta. Vrednost vsakega predmeta oz. modula v programu je navedena v predstavitvi programa.

Praktično izobraževanje v šoli

Praktično izobraževanje v šoli poteka v profesionalno opremljenih kuhinjah z vso opremo, ki je značilna za večje gostinske obrate. Imamo tudi učilnice za strežbo, kjer spoznavate vse oblike dela v strežbi: strežba gostom za mizami, delo za točilnim pultom, privadite se delu z gostilniškimi aparati ... Tisti, ki vas zanima delo v turizmu, boste imeli pouk v specializiranih računalniško opremljenih učilnicah, kjer boste usvojili znanje, ki ga mora imeti dober turistični delavec.

Praktično izobraževanje izvajajo visoko usposobljeni učitelji, ki so svoje znanje oplenitili z delom doma in v tujini. Tako boste imeli izjemno priložnost pridobiti znanje in spretnost pri strokovnjakih, ki izvrstno poznajo razmere in potrebe v gospodarstvu.

Praktično izobraževanje pri delodajalcu

Dijaki boste imeli možnost del znanja usvojiti pri delodajalcih. Učilnice bo takrat zamenjalo delo v resničnem delovnem okolju pri najuspešnejših gostincih in turističnih podjetjih našega območja. Mnogi boste po zaključenem šolanju tu dobili tudi svoje prve redne zaposlitve. Že po prvem letu šolanja na naši šoli boste znali dovolj, da boste lahko opravljali počitniško delo na področju, za katerega se izobražujete, in zaslužili evro ali dva ter tako videli, da je delavnost vrlina, ki omogoča boljše življenje.

Interesne dejavnosti

Vse leto bomo na šoli skrbeli, da vam pri nas ne bo dolgčas. Pestre interesne dejavnosti so za vas sicer obveza, a so dijakom vedno v



veselje. Na šoli pripravljamo športne in naravoslovne dneve, tečaje, raziskovanja, tekmovanja, hodimo v kino in gledališče, odpravimo se na strokovne ekskurzije, na prireditve, povezane s stroko ... Dijaki lahko svoj talent pokažete na festivalu 3-KONS, ki ga prirejamo šole s Kosovelove ulice. Z interesnimi dejavnostmi spoznavamo naše okolje in se pripravljamo na delo v njem.

V nadaljevanju je le nekaj utrinkov iz aktivnosti, ki smo jih pripravili za naše dijake.

Tekmovanja

Če bi se pošalili, bi lahko rekli, da če na tekmovanju ni dijakov **Srednje šole za gostinstvo in turizem Celje**, potem tekmovanja sploh ni. Redno sodelujemo na Gostinsko-turističnem zboru, pomerimo se v mešanju pijač, v znanju zgodovine, slovenščine za Cankarjevo priznanje, nemščine, angleščine, sodelujemo v športnih tekmovanjih, naši tekmovalci se dobro odrežejo v odbojki, nogometu ... Vsako leto tekmujemo na področju turizma, sodelujemo tudi na likovnih natečajih. Ponosni smo na naziv eko-šola, zato vsako leto pokažemo svoje eko-veščine. Sodelujemo na tekmovanju Tuševa zvezdica, na katerem so naši dijaki Nejc Sovič, David Volavšek, Žiga Rakun in Marko Stoklas aprila 2019 zmagali na finalnem tekmovanju.

Krožki

Šola ni samo učenje v razredu in pri pouku, temveč tudi druženje na kulturno-zabavnih prireditvah in dogodkih. Na voljo je ogromno krožkov in dejavnosti, kjer boste lahko razvijali svoje sposobnosti in uresničili interese: likovni, glasbeni, matematični, geografski, računalniški, fotografski, zgodovinski, turistični, nogometni, eko-krožek, priprave na



razna tekmovanja, bralna značka v tujih jezikih, catering in začetni ter nadaljevalni krožek vodnikov začetnikov ...

Mednarodno sodelovanje

Že od leta 2002 se uspešno prijavljamo v mednarodne projekte Leonardo da Vinci oz. Erasmus+, ki omogočajo našim dijakom in učiteljem pridobivanje mednarodnih strokovnih in delovnih izkušenj. V desetih letih smo navezali prijateljske stike s partnerji v Nemčiji, Avstriji, Španiji, Italiji, Irski, Veliki Britaniji, Franciji, Belgiji, Norveški, Estoniji, Latviji, na Poljskem, Hrvaškem, Finski in Malti. Leta 2018 smo prejeli zlato jabolko kakovosti, saj smo v sodelovanju z delodajalci v predmetnik uvedli dva nova modula, leta 2015 pa še listino kakovosti, ki nam je omogočila, da vsako leto na izobraževanje v tujino pošljemo več kot 50 dijakov. Kakovost naših evropskih projektov Erasmus+ je potrdila akreditacija na področju poklicnega in strokovnega izobraževanja, ki smo jo prejeli za obdobje 2021–2027. Dijaki so izkušnje nabirali v Španiji, Franciji, na Irskem, Škotskem, Finskem ter številnih drugih krajih. V prihodnjih letih bo dovolj možnosti za vse, ki si želite nabrati delovnih izkušenj v tujini.





Raziskovalne naloge

Raziskovalna dejavnost poteka v okviru občinskega gibanja **Mladi za napredek Celja**. Med mladimi na šoli je vedno vel raziskovalni duh in vedno znova spoštujemo napore raziskovalcev in strokovno zagnanost njihovih mentorjev. Mladi raziskovalci tako spoznajo drugačen način odkrivanja znanja.

Oddelek z evropsko in globalno dimenzijo

V šolskem letu 2006/07 smo na **Srednji šoli za gostinstvo in turizem Celje** uvedli oddelek z evropsko in globalno dimenzijo. Letos se lahko vanj vpiše celotni program gastronomsko-turistični tehnik. Učitelji v tem oddelku delo timsko načrtujemo, predvsem pa skupaj z dijaki usvajamo prvine projektnega učenja. V delo vključujemo tudi naravnega govorca. V tretjem letniku dijakom poleg rednega učenja treh tujih jezikov pripravimo še tečaj ruščine ali španščine. K nam namreč prihajajo turisti iz različnih koncev sveta, zato je zmožnost sporazumevanja v tujih jezikih toliko bolj pomembna.

Šport

Telovadnica je sodobno opremljena, pouk poteka tudi na zunanjih igriščih in v trim kabinetu (fitnesu). Dobrim športnikom omogočamo prilagoditev šolskih obveznosti, da lažje usklajujejo svoje športne in šolske aktivnosti. Profesorji športne vzgoje pripravljajo ekipe za različna tekmovanja in z njimi dosegajo lepe rezultate. Naša šola je dobra izbira za vse resne športnike, saj znamo prisluhniti njihovim potrebam in s posebno pogodbo prilagoditi izvajanje programa, da lahko intenzivno trenirajo, obenem pa izpolnjujejo svoje šolske obveznosti. Mnogo vrhunskih športnikov je uspešno končalo našo šolo, zato verjamemo, da boste med njimi tudi vi.

Ekскурzije

Za dijake organiziramo številne ekskurzije po Sloveniji in ostalih evropskih državah. Doma se ustavimo v Ljubljani, Radovljici in na Bledu, dijaki turistične usmeritve pa načrtujejo tudi ekskurzijo po različnih predelih Slovenije. Vsako leto obiščemo partnerski šoli v Pulju. Odhajamo tudi na daljše ekskurzije: v Bratislavo, München, Prago, London, Toskano, Rim in na Dunaj. Šolske ekskurzije so izvrstna priložnost za vse, ki želite

že zgodaj začeti odkrivati Evropo.

Zabava

Ker vemo, da je vsak začetek negotov, poklanjamo prvim letnikom obred, s katerim jih sprejmemo med bodoče gostince in turiste, **Fazanovanje**. Ko minejo dijaška leta, se poslovimo od najstarejših in predamo skrivnosti gostinsko-turistične tradicije na zaključnem **Štrudl žuru**. V letu 2008 smo tri šole s Kosovelove ulice prvič pripravile nepozaben festival **3-kons**, ki je

prerasel v tradicionalno prireditev Kosovelovih štirih. Poleg omenjenih šol sodelujeta še Mestni kino Metropol in Mladinski center Celje. V letu 2012 se nam je pridružila še ena šola, zato je sedaj 3-KONS festival Kosovelovih štirih.

Odprti kurikulum

Odprti kurikulum prinaša šoli ure, ki jih lahko v soglasju s strokovno javnostjo razporedimo po svoje in vam ponudimo tisto znanje, ki ga najbolj potrebujete. Po teh dejavnostih se šola še posebej odlikuje in loči od ostalih šol. Zaradi specialnega znanja, ki ga boste pridobili pri nas, boste lahko s ponosom rekli: »Šolal sem se na Srednji šoli za gostinstvo in turizem Celje.«

TRILETNI PROGRAM GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE (180 KT)



SPLOŠNE ZNAČILNOSTI

V tem programu se skrivata stara programa **KUHAR** in **NATAKAR**. Čeprav je vaš strokovni naziv po končani izobrazbi **GASTRONOM-HOTELIR**, boste tudi sedaj lahko svoje znanje specializirali za obe področji. Izbrali boste tiste module (predmete), ki vas najbolj zanimajo. Tisti, ki želite delati v strežbi, boste izbrali module, ki prinašajo znanje iz strežbe, drugi, ki bi želeli delati v kuhinji, pa tiste, ki so povezani s kuharstvom.

Izobraževalni program omogoča pridobitev naslednjih nacionalnih poklicnih kvalifikacij po postopku, ki je določen s predpisi, ki urejajo nacionalne poklicne kvalifikacije:

- pomočnik kuharja
- pomočnik natarja

Ta novost omogoča, da že po enem letu šolanja pridobite novo znanje, ki vas usposablja za pomožna dela v gostinstvu. Delovno prakso



boste opravljali pri priznanih delodajalcih s področja gostinstva in si znanje pridobivali z delom. Delodajalec vas bo spoznal že med šolanjem, zato boste veliko lažje dobili zaposlitev.

Program traja tri leta. Šolanje se zaključuje z zaključnim izpitom iz slovenščine in izdelkom oziroma storitvijo z zagovorom.

Splošnoizobraževalni predmeti

Ti predmeti so skupni programu, ne glede na vašo usmeritev. Ker so skupni, so tudi obvezni, in pri njih ne morete izbirati. Sestavljajo jih predmeti, ki jih poznate že iz osnovne šole:

- slovenščina (12 KT)¹
- matematika (12 KT)
- tuji jezik (9 KT)
- umetnost (2 KT)
- naravoslovje (6 KT)
- družboslovje (6 KT)
- športna vzgoja (7 KT)

Strokovni moduli

V tabeli so vsi moduli, ki jih ponujamo. Modula M1 in M2 sta obvezna. Med ostalimi pa veljajo naslednje omejitve:

Izmed rumeno pobarvanih modulov morate zbrati 21 KT, nato pa še 6 KT med rumenimi (ki jih še niste izbrali) in belimi skupaj.

Oznaka	Naslov modula	Izbirnost	Št. ur	KT
M 1	Osnove v gostinstvu	obvezno	287	16
M 2	Komuniciranje in poslovanje	obvezno	81	5
M 3	Priprava posameznih skupin jedi	izbirno	117	6
M 4	Priprava rednih obrokov	izbirno	150	8
M 5	Priprava izrednih obrokov	izbirno	108	7
M 6	Postrežba pijač	izbirno	67	4
M 7	Postrežba rednih obrokov	izbirno	200	10
M 8	Postrežba izrednih obrokov	izbirno	108	7
M 9	Eko turizem	izbirno	81	5
M 10	Kultura bivanja	izbirno	81	5
M 11	Tekstilije	izbirno	213	11
M 12	Slovenske narodne jedi	izbirno	50	3
M 13	Delikatesna kuhinja	izbirno	50	3
M 14	Peka pic	izbirno	50	3
M 15	Peka peciva	izbirno	50	3
M 16	Priprava jedi pred gostom	izbirno	50	3
M 17	Mešane pijače	izbirno	50	3
M 18	Slovenska vina	izbirno	50	3
M 19	Dekoracije	izbirno	50	3
M 20	Kreativnost	izbirno	50	3
M 21	Oskrba na domu	izbirno	50	3

V primeru, da se odločite za ta program, poleg njegovega imena na obrazec za vpis dopišite tudi, kaj vas zanima (kuharstvo ali strežba).

¹ KT = kreditne točke

4-LETNI PROGRAM GASTRONOMIJA IN TURIZEM (240 KT)

SPLOŠNE ZNAČILNOSTI

V tem programu se skrivata stara programa **TURISTIČNI TEHNIK** in **GOSTINSKI TEHNIK**. Čeprav je vaš strokovni naziv po končani izobrazbi **GASTRONOMSKO-TURISTIČNI TEHNIK**, boste tudi sedaj lahko svoje znanje specializirali za obe področji. Izbrali boste tiste



module, ki so značilni za področje gostinstva, če vas to delo zanima, ter tiste, ki so značilni za področje turizma, če vas zanima ta vznemirljivi poklic. Kot vsako leto bomo tudi letos ponudili **oddelek z evropsko globalno dimenzijo**. Po uspešno opravljeni poklicni maturi lahko šolanje nadaljujete na višješolskem in prvostopenjskem visokošolskem študiju. Lahko pa se odločite za maturitetni tečaj ali splošno maturo iz enega predmeta. Tako se odprejo tudi možnosti univerzitetnega študija. Program je primeren za ambicioznejše dijake, ki želijo doseči več. Izobraževalni program ne omogoča pridobitve nacionalnih poklicnih kvalifikacij po postopku, ki je določen s predpisi, ki urejajo nacionalne poklicne kvalifikacije.



Program traja štiri leta in se zaključí s poklicno maturo (štiri enote):

- slovenščina
- gastronomija in turizem s podjetništvom
- tuji jezik ali matematika
- izdelek ozirom storitev z zagovorom



Splošnoizobraževalni predmeti

Ti predmeti so skupni programu, ne glede na vašo usmeritev. Ker so skupni, so tudi obvezni, in pri njih ne morete izbirati. Sestavljajo jih predmeti, ki jih poznate že iz osnovne šole:

- slovenščina (24 KT)²
- italijanščina (8 KT)
- matematika (19 KT)
- tuji jezik (20 KT)
- tuji jezik 2 (8 KT)
- umetnost (3 KT)
- zgodovina (5 KT)
- geografija (5 KT)
- sociologija; izbirno (3 KT)*
- psihologija; izbirno (3 KT)*
- fizika (3 KT)
- kemija (3 KT)
- biologija (3 KT)
- športna vzgoja (14 KT)

* Izberemo enega izmed izbirnih predmetov.

² KT = kreditne točke



Strokovni moduli

V tabeli so vsi moduli, ki jih ponujamo. Module, ki imajo oznako obvezno in so pobarvani s svetlo modro, morate nujno izbrati. Izmed ostalih modulov morate zbrati 43 KT.

Oznaka	Naslov modula	Izbirnost	Št. ur	KT
M1	Osnove gostinstva in turizma	Obvezno	140	8
M2	Podjetništvo in zakonodaja	Obvezno	130	8
M3	Poslovno komuniciranje in IKT	Obvezno	133	8
M4	Naravna in kulturna dediščina	Obvezno	134	8
M5	Priprava rednih obrokov	Izbirno	234	12
M6	Priprava izrednih obrokov	Izbirno	230	12
M7	Strežba rednih obrokov	Izbirno	132	8
M8	Strežba izrednih obrokov	Izbirno	130	8
M9	Turistično spremljanje in vodenje	Izbirno	230	12
M10	Svetovanje in prodaja turističnih proizvodov	Izbirno	132	8
M11	Obdelava turističnih informacij	Izbirno	234	12
M12	Hotelska in receptorska dela	Izbirno	130	8
M13	Priprava dietnih jedi	Izbirno	50	3
M14	Catering	Izbirno	50	3
M15	Estetika in senzorika	Izbirno	50	3
M16	Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu	Izbirno	50	3
M17	Animacija	Izbirno	102	6
M18	Organizacija turističnih storitev	Izbirno	105	6
M19	Dopolnilne dejavnosti v hotelu	Izbirno	50	3
M20	Turistično destinacijski menedžment	Izbirno	50	3
M21	Restavracijsko slaščičarstvo	Izbirno	50	3
M22	Priprava jedi pred gostom in mešanje pijač	Izbirno	50	3

V primeru, da se odločite za ta program, poleg njegovega imena na obrazec za vpis dopišite tudi, kaj vas zanima (turizem ali gostinstvo). Vsi, ki bi želeli obiskovati oddelek z evropsko in globalno dimenzijo, dopišite, da ste kandidati za EGD.





PROGRAM 3 + 2 GASTRONOMIJA (120 KT)

SPLOŠNE ZNAČILNOSTI

Ta program je namenjen vsem, ki so uspešno končali triletno srednjo poklicno šolo in pridobili ustrezno znanje. V nadaljnjih dveh letih šolanja pridobite strokovni naziv **GASTRONOMSKI TEHNIK**. Po uspešno opravljeni poklicni maturi lahko šolanje nadaljujete na višješolskem in prvostopenjskem visokošolskem študiju. Lahko pa se odločite za maturitetni tečaj ali splošno matura iz enega predmeta. Tako se odprejo tudi možnosti univerzitetnega študija. V programu pozdravljamo vse, ki ste se odločili nadgraditi svojo dosedanje izobrazbo. Izobraževalni program omogoča pridobitev naslednje nacionalne poklicne kvalifikacije po postopku, ki je določen s predpisi, ki urejajo nacionalne poklicne kvalifikacije:

- vodja cateringa

Po dveh letih se program zaključi s poklicno matura iz štirih enot:

- slovenščina
- gastronomija in turizem s podjetništvom
- tuji jezik ali matematika
- izdelek oziroma storitev z zagovorom

Splošnoizobraževalni predmeti

Ti predmeti so skupni programu, ne glede na vašo usmeritev. Ker so skupni, so tudi obvezni, in pri njih ne morete izbirati. Sestavljajo jih predmeti, ki jih poznate že iz osnovne šole:

- slovenščina (13 KT)³
- matematika (10 KT)
- tuji jezik (13 KT)
- umetnost (2 KT)
- zgodovina (2 KT)
- geografija (2 KT)
- sociologija; izbirno (2 KT)*
- psihologija; izbirno (2 KT)*
- fizika (2 KT)
- kemija (2 KT)
- biologija (2 KT)
- informatika (3 KT)
- športna vzgoja (7 KT)

* Izberemo enega izmed izbirnih predmetov.

³ KT = kreditne točke



Strokovni moduli

V tabeli so vsi moduli, ki jih ponujamo. **Modri** so obvezni, izmed ostalih pa lahko šola oziroma dijak izbere module v višini 6 KT.

Oznaka	Naslov modula	Izbirnost	Št. ur	KT
M1	Receptorska dela	obvezno	75	4
M2	Naravna in kulturna dediščina	obvezno	134	8
M3	Oblikovanje gostinske ponudbe	obvezno	75	4
M4	Obroki in dogodki z animacijo	obvezno	364	16
M5	Priprava dietnih jedi	izbirno	50	3
M6	Catering	izbirno	50	3
M7	Priprava jedi pred gostom in mešanje pijač	izbirno	50	3
M8	Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu	izbirno	50	3
M9	Hotelska in gospodinjiska dela	izbirno	50	3
M10	Turistično destinacijski menedžment	izbirno	50	3
M11	Restavracijsko slaščičarstvo	izbirno	50	3





ZAKAJ IZBRATI SREDNJO ŠOLO ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM CELJE?

ZARADI STROKOVNOSTI

Srednja šola za gostinstvo in turizem Celje je že vrsto let med najboljšimi šolami na Slovenskem, ki izobražujejo dijake na področju gostinstva in turizma. Svojo kvaliteto dokazujemo z vsakoletnimi vrhunskimi uvrstitvami na Gostinsko-turističnem zboru, naši dijaki z mentorji redno sodelujejo na vidnih prireditvah po vsej Sloveniji. Prav skupina naših dijakov je z mentorjem pomagala pri pogostitvi angleške kraljice.

ZARADI OPREMLJENOSTI

Čeprav mnoge šole ponujajo programe, ki jih izobražujemo na naši šoli, se malokatera ponaša s tako profesionalno opremo, kot jo imamo na Srednji šoli za gostinstvo in turizem Celje. Imamo štiri profesionalno opremljene kuhinje, kjer bodoči kuharji dodobra spoznajo inventar in aparature, s katerimi se bodo srečevali v velikih kuhinjah. Dijaki se pri pouku srečajo z vsemi pomembnejšimi napravami, ki jih mora poznati sodoben kuhar pri svojem delu.

Pouk strežbe poteka v dveh velikih in eni mali učilnici strežbe. Vse učilnice so opremljene kot gostinski obrati, zato je učenje pri nas toliko bolj zabavno. Dijaki spoznajo vse procese in naprave, ki jih mora poznati bodoči gostinski delavec.

Praktični pouk turizma poteka v specializiranih učilnicah, kjer so na računalnikih nameščeni programi, ki jih turistični delavec sreča v hotelih. Tako pridobivanje znanja ne poteka teoretično, ampak v avtentičnem delovnem okolju.

Pouk strokovnih in splošnoizobraževalnih predmetov poteka v modernih učilnicah, ki so vrhunsko tehnološko opremljene. Poleg omenjenega šola dijakom nudi prostorno jedilnico s toplimi obroki, moderno športno dvorano s fitnessom, veliko knjižnico, predavalnico, prostorno notranje dvorišče, zeliščni vrt, trto in še bi lahko naštevali.

ZARADI DIJAŠKEGA DOMA IN MEDPODJETNIŠKEGA IZOBRAŽEVALNEGA CENTRA

Od leta 2014 upravljamo z Dijaškim in študentskim domom Celje. S 450 ležišči je Srednja šola za gostinstvo in turizem Celje ključni element srednješolskega izobraževanja in študija na Celjskem. MIC nudi možnost tesnega sodelovanja izobraževalnih institucij z bodočimi



delodajalci, zato je izobraževanje pri nas vedno izobraževanje s prihodnostjo.

ZARADI ODPRTOSTI V SVET

Za mednarodne projekte mobilnosti smo prejeli že štiri zlata jabolka kakovosti. Šola se že vrsto let odlikuje z izvrstnimi povezavami s tujino. Naši dijaki poglobljajo svoje znanje pri naših partnerjih v Franciji, Španiji, Švici, Avstriji, Estoniji, na Finskem, Irskem in Malti. Vsako leto se naboru držav, s katerimi sodelujemo, pridruži še kakšna. Tudi v prihodnjih letih bo za vse dijake, ki jih zanima izobraževanje v tujini, veliko možnosti v okviru programa Erasmus +, ki ga na naši šoli dobro poznamo.

ZARADI AKTIVNOSTI

Vsako leto čaka naše dijake cela paleta aktivnosti. Začne se s Svetovnim dnevom turizma, nadaljuje s prireditvijo 3-kons in DIFifestom, sledi Gostinsko-turistični zbor in cela kopica tekmovanj z različnih strokovnih področij. Omenimo še šolske prireditve, kot je predaja ključa, sprejem novincev, razne predstave ... V vsakem letniku vas čakajo ekskurzije - izbirne in obvezne. Na ekskurzijah utrjujemo večino projektnega dela in obiščemo Ljubljano, Budimpešto, Prago, Toskano in Rim. Vsako leto z dijaki oddelkov EGD pripravimo še več projektov, obiščemo pa tudi partnerske šole doma in v tujini. Šola ponuja ogromno interesnih dejavnosti: catering, fotografija, zbor ...

ZARADI SODELOVANJA Z LOKALNO SKUPNOSTJO

Dijaki opravljajo praktično usposabljanje z delom pri najboljših podjetjih s področja gostinstva in turizma v Sloveniji in Evropi. Delodajalci z veseljem nosijo znak Partner SŠGT Celje.



VTISI O ŠOLI



Blaž Kostanjšek

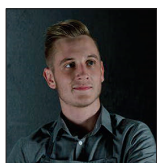
Svojo strokovno pot sem začel na Srednji šoli za gostinstvo in turizem Celje. Ker me je kuhanje veselilo že od malih nog, je bila odločitev zanj zame edina možna. Šolanje sem nadaljeval na Visoki strokovni šoli za gostinstvo in turizem Maribor. Svoje znanje sem dopolnjeval v številnih priznanih restavracijah doma in v Evropi, npr. v hotelu Parador del La Granja, hotelu Kempinski v Bahii in - med vsemi najbolj znani restavraciji El Celler de Can Roca, ki se ponaša kar s tremi Michelinovimi zvezdicami. Pri nas sem sodeloval v šovu Gostilna išče šefa, kjer mi je za las ušla zmaga. Znanje je potrebno vedno dopolnjevati, zato se veselim izobraževanja pri Sasuju Laukkonenu - priložnosti, ki mi jo je prineslo drugo mesto v šovu, morda pa me bo pot zanesla v Francijo ali Španijo ... vse poti so odprte. Srednja šola za gostinstvo in turizem Celje je izvrsten začetek poklicne poti.



Borut Jovan

Da bom svoje življenjsko poslanstvo odkril v kuhinji, sem slutil že kot otrok. Nič čudnega, da sem se odločil za šolanje na Srednji šoli za gostinstvo in turizem Celje. Znanje, ki sem ga pridobil tu, mi je nudilo izvrstno osnovo za poznejše nabiranje izkušenj v tujini.

Delal sem z največjimi evropskimi kuharskimi mojstri: v restavraciji La Subida v Italiji in hotelu Evian Royal Park v Franciji, oba se ponašata z Michelinovo zvezdico, španski temperament v kuhinji sem usvajal v restavraciji Hisop v Barceloni, soustvarjal sem z Ano Roš v Hiši Franko in nato postal chef v hotelu Livada. V danski prestolnici Kopenhagen sem v restavraciji Geranium, ki ima dve Michelinovi zvezdici, svoje znanje še izpopolnil, nato pa se odločil, da je čas za samostojno pot.



Žan Tominšek

Po končani osnovni šoli sem najprej izbral drugo šolo, a sem se kmalu odločil, da bom sledil srcu, zato sem se odločil za Srednjo šolo za gostinstvo in turizem Celje. Vpisal sem se v triletni program, ker me je od nekdaj veselilo delo z ljudmi. V šoli sem pridobil veliko teoretičnega in praktičnega znanja, ki sem ga nadgradil na vsakoletni praksi, ki sem jo med drugim opravljal tudi v hotelu Mons. Po končani triletni šoli sem nastopil v šovu Gostilna išče šefa, kjer sem dosegel več, kot sem na začetku pričakoval, saj sem se uvrstil med tri najuspešnejše tekmovalce. Znanje, ki sem ga dobil na šoli, mi je prišlo še kako prav - v šovu sem se lahko učil hitreje, ker pa sem navajen delati, sem uspešno opravil izzive, ki so me čakali. Že med opravljanje prakse sem dobil več ponudb za službo, po šovu Gostilna išče šefa, pa kar dežujejo. Odločil sem se, da bom nadaljeval šolanje, saj je zame izobrazba zelo pomembna. V kuhinji si sam svoj umetnik, vsak dan prinese nove priložnosti za dokazovanje.



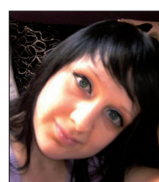
Doc. dr. Mitja Jeraj

Obiskovanje SŠGT Celje me je opremilo z nujno potrebnimi veščinami za življenje. Možnost spoznavanja dela z ljudmi in učenja psihologije v praksi pri petnajstih mi je spodbudila razmišljanje o sebi, o svojih nadaljnjih ciljih. Pri delu, kjer je rezultat popolnoma odvisen od zadovoljstva strank, ni blefiranja. Naučil sem se, da je uspeh 100-odstotno odvisen samo od mene, da je potrebno k delu vedno pristopiti maksimalno pripravljen, ter da je potrebno vse ljudi okoli sebe v začetni fazi sprejemati spoštljivo, enako; naj bo to petletni otrok ali pa eminentna oseba v zrelih letih. Ceni profesionalnost osebja na šoli - poleg podajanja znanja, so dijakom prenašali tudi pozitivne vrednote: samozavest, strokovnost, marljivost idr. Pot me je po srednji šoli peljala v vode podjetništva, ekonomije in raziskovanja, kjer se danes pretežno udeležujem. Doktor znanosti sem postal na Ekonomski fakulteti v Ljubljani, habilitacijo v naziv docent pa sem pridobil na GEA College-u.



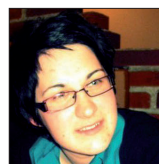
Eva Bogdan

Na moji strokovni poti mi je Srednja šola za gostinstvo in turizem Celje postavila trdne temelje za razvoj poklicne poti. Profesorji, ki so me učili praktične predmete, so mi še sedaj velik vzor. Njihov pristop in način poučevanja mi je ostal v lepem spominu. Brez znanja, ki sem ga usvojila na SŠGT Celje, ne bi bila tam, kjer sem sedaj. Vso to pridobljeno znanje sedaj prenašam na študente gostinstva in turizma. Po srednji šoli sem se izobraževala na Višji strokovni šoli BIC Ljubljana, kjer sem sedaj tudi zaposlena. Sem vodja šolske kavarne in mentorica študentom. Predstavila sem se tudi na različnih tekmovanjih - od barmanstva do barista in dosegla odlične rezultate. Srednja šola za gostinstvo in turizem Celje, resnično hvala za vse pridobljene kompetence na področju gostinstva.



Anita Breznik

Leta 2001 sem prvič prestopila prag SŠGT v Celju, prvič kot čisto prava dijakinja. Profesorji so bili sprva malo strožji, potem ko smo se navadili eni na druge, pa se je med nami razvil prav zares trden odnos na podlagi katerega so vezi z nekaterimi močne še vse do današnjih dni. In ravno celoten učni proces, strokovnost in sproščenost profesorjev, združevanje strokovnega/teoretičnega s praktičnim, izkoriščene možnosti sodelovanja v različnih raziskovalnih projektih (Mladi raziskovalci) ter projektih mobilnosti (Movit in Leonardo da Vinci) so začrtali mojo močno željo po poklicni poti, ki jo deloma že opravljam, po končanem študiju programa Marketing (modul Odnosi z javnostmi) na DOBA Fakulteti za uporabne družbene in poslovne študije Maribor, ki poteka v celoti v on-line obliki, pa se bo z nastopom delovnega mesta v Službi odnosov z javnostmi tudi zares uresničila.



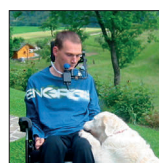
Barbara Hrovat

Kolektiv Srednje šole za gostinstvo in turizem Celje ima veliko prednosti in ena izmed njih je ravno ta, da takoj prepozna ljudi s cilji, ambicijami in željo po ustvarjanju kariere. Šola, znana po bogati tradiciji, doseganju odličnih rezultatov, predvsem pa razumevanju in pomoči dijakom, je pomembno vplivala na mojo nadaljnjo kariero. Čeprav poti nisem nadaljevala v turizmu, mi je šola s svojim načinom izobraževanja, vzgoje in z vsemi drugimi obšolskimi dejavnostmi zelo pomagala pri oblikovanju osebnosti in samozavestnega nastopa v življenju. Če bi imela možnost, bi še danes ponovila vsa štiri leta izobraževanja, obkrožena z istimi ljudmi in istimi dogodki. Bilo je nepozabno.



Blaž Habjan

Srednja šola za gostinstvo in turizem Celje je zelo vplivala na mojo poklicno pot. Znanje, ki sem ga dobil med šolanjem, sem lahko zelo dobro uporabil. Pomagalo mi je pri usvojitvi številnih priznanj, posebej dveh zlatih priznanj na kulinarčnih olimpijskih igrah in zlatega priznanja na svetovnem kulinarčnem prvenstvu. Sem zelo ponosen na svojo srednješolsko izobrazbo, saj mi zelo veliko pomeni in sem iz srca hvaležen vsem profesorjem, ki so me tako dobro podučili.



Gregor Janežič

Moji spomini na srednjo šolo so izjemno lepi. Že ob vpisu sem bil zelo presenečen, kako so se profesorji odzvali in se zaradi mojega zdravstvenega stanja odločili za individualen pristop in hodili k meni domov. V lepem spominu mi je ostala raziskovalna naloga v tretjem letniku, ko smo skupaj s še tremi sošolkami naredili načrt poti za ljudi s posebnimi potrebami v Logarski dolini. Nekaj prav posebnega je bilo na koncu četrtega letnika pisanje mature pred komisijo. S pomočjo profesorice, ki je pisala po mojem nareku, sem matura opravil zelo dobro. Največje presenečenje pa je bilo, ko so mi profesorji ob uspešno končanem

šolanju za nagrado podarili izlet v Barcelono in ogled nogometne tekme. Štiri leta, preživeta na Srednji šoli za gostinstvo in turizem, so bila zame posebno doživetje, ki ga ne bom nikoli pozabil in bom vsem vedno hvaležen za vse, kar so mi dali.

**Jasmina Šmarčan**

SŠGT Celje je ponujala ogromno možnosti za razvoj posameznika tako v smislu splošne razgledanosti kot tudi v osebnostnem razvoju. Šola mi je omogočila odlično popotnico v življenju. Dobila sem velik spekter znanja na raznih področjih, posebej velja omeniti razširitev znanja na jezikovnem področju, kar je v tem času pomembno. Poleg tega sem pridobivala samozavest in samostojnost preko vseh glasbenih nastopov, v katerih sem bila redna udeleženka. Krepila pa se mi je tudi kreativnost, saj so nas učitelji vztrajno vzpodbujali, da smo bili vključeni v različne idejne projekte. Celotni šolski kolektiv mi je bil tudi v veliko podporo, da sem lahko poleg šolanja sodelovala pri zelo uspešni skupini Navihanke. Lepi spomini, dobra prijateljstva, odlično počutje, pridobitev znanja in še bi lahko naštevala, vse to so čarobna darila Srednje šole za gostinstvo in turizem Celje.

**Ken Ogriajenšek**

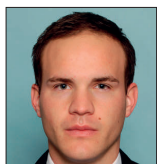
Moram reči, da je bilo včasih težko, ker nisem imel veliko časa. Ampak vseeno se je dalo uskladiti šport s šolo, le malo več truda je bilo potrebnega. Brez pomoči profesorjev bi bilo to seveda dosti težje. Z njihovo pomočjo sem bil zelo zadovoljen in sem jim še danes zelo hvaležen. Veliko so pomagali športnikom in jim šli na roko. Sedaj se ukvarjam le s hokejem, ker zaradi naporenega urnika in potovanja nimam časa za kaj drugega.

**Kristijan Kolenc**

Šolo hranim v prav posebnem kotičku v srcu in spomini nanjo so zelo lepi. Srednja šola za gostinstvo in turizem sicer na mojo poklicno pot ni najbolj vplivala, dala pa mi je znanje in prave usmeritve, po katerih sem enostavno razpel jadra in jadral dalje na Ekonomsko fakulteto v Ljubljano. Poleg poklica, ki ga opravljam, sem tudi član enega najuspešnejših ansamblov v Sloveniji, Ansambla SPEV. Fantje zaznamujemo narodno-zabavno glasbo pri nas in upam, da nam bodo glasovi še dolgo služili ter da se bomo vedno tako dobro razumeli.

**Iztok Gumzej**

SŠGT Celje je bila in ostaja zelo zahtevna in priznana strokovna šola. Pečat uspešnosti ji dajeta jasna vizija in perfektnost. Dijakom omogoča pridobitev pomembnih osnovnih znanj, brez katerih ne moreš graditi kariere ali osebnostno rasti. Za tiste dijake, ki želijo več, pa omogoča izzive na tekmovanjih, kar še vedno spremljam. Tako ni naključje, da prav s celjske šole prihaja toliko uspešnih kuharjev, natakarjev in nasploh turističnih delavcev, cenjenih doma in v tujini. Uspešno delo tudi v prihodnje!

Matic Kriter

Šolanje na SŠGT mi je omogočilo celovit razvoj razumevanja temeljev gostinske stroke in turistične dejavnosti. Z udeležbo pri izvajanju vseh vrst izrednih dogodkov v imenu šole so mi profesorji omogočili neomejeno število ur pri pridobivanju dodatnih praktičnih izkušenj iz gostinstva. Udeležba v mednarodnem projektu Leonardo da Vinci mi je odprla nove dimenzije dojemanja gostinske in hotelske dejavnosti ter osebnega razvoja, tako da sem na podlagi izjemnih izkušenj iz tega projekta nadaljeval s študijem na hotelski šoli César Ritz v Švici in z nadaljnjim delom v tujini. Po sedmih letih življenja v Španiji, Škotski, Švici, ZDA, Avstraliji in karibskih

državah sem se odločil, da nadaljujem svojo kariero na domačih tleh.

**Jasmina Jurgec**

Na šolo imam čudovite spomine. Poleg novega znanja (ne le) o turizmu z odličnimi profesorji, sodelovanja pri številnih šolskih projektih in zabavnih druženj v šolski avli sem spoznala tudi dobre prijatelje za vse življenje. Pridobljeno znanje je bilo temelj za uspešen zaključek magistrskega študija na FTŠ Turistica Portorož in mojo trenutno zaposlitev kot »Spa manager assistant« v obalni hotelski družbi. SŠGT Celje je najboljša izbira!

**Tina Šmit**

Srednja šola za gostinstvo in turizem v Celju je šola, ki daje navdih in inspiracijo vsem tistim, ki si želijo službe, ki vključuje sodelovanje in komunikacijo z mnogimi ljudmi. Na SŠGT sem si izbrala smer turizem in vsa štiri leta, ki sem jih preživela v šoli, so bila prekrasna in nepozabna. Danes vem, da je turizem moja strast, tu sem našla sebe in želim biti vse življenje povezana z njim. Kot dokaz moje velike želje po delu v turizmu so Rimske Terme, kjer opravljam študentsko delo wellness recepcije.

**Peter Zaveršek**

Po končani osnovni šoli sem izobraževanje nadaljeval v Srednji šoli za gostinstvo in turizem v Celju. Pouk je potekal še v stari šoli, kjer so bili pogoji skromnejši od sedanjih, saj smo imeli le eno učilnico za strežbo in dve kuhinji. Z ženo sva do nedavnega vodila gostilno Franci. Veliko dijakov Srednje šole za gostinstvo in turizem Celje je pri nas opravljal praktično usposabljanje z delom.

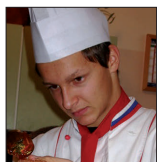
**Janez Žagar**

Že kot otrok sem sanjal o poklicu gostinca, saj sem zelo rad pomagal pri pripravi ter kuhanju domačih tedenskih kosil. Svojo željo sem uresničil z vpisom na Srednjo gostinsko in turistično šolo v Celju. V prvem letniku sem bil izbran v šolsko delovno ekipo, s katero smo sodelovali na vseh večjih prireditvah v Celju in protokolarnih pogostitvah v Ljubljani. V drugem letniku sem bil po predlogu učitelja strežbe prof. Edvarda Kužnerja izbran v ekipo, ki je sodelovala na slovenskem festivalu vin. Na omenjenem festivalu sem pridobil mnogo izkušenj in poznanstev iz vrst znanih slovenskih in tujih vinarjev, kjer še danes sodelujem in pomagam kot strokovni sodelavec. V četrtem letniku smo s šolsko delovno ekipo sodelovali na pomembnih protokolarnih prireditvah ob predsedovanju Slovenije Evropski uniji ter sprejemu evra. Prav tako smo z ekipo pomagali pri vseh večjih pogostitvah v Cankarjem domu v Ljubljani, na ljubljanskem gradu, Gospodarskem razstavišču ipd. Za konec lahko povem, da so bila zame leta šolanja na Srednji gostinski in turistični šoli v Celju najlepša in najboljše leta. Posebno hvaležen sem učitelju strežbe, prof. Edvardu Kužnerju, ker me je z svojimi bogatimi praktičnimi izkušnjami ogromno naučil ter mi pomagal na poti pri oblikovanju v uspešnega gostinca.

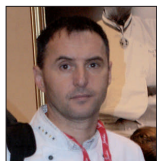
**Sašo Farčnik**

Mene je že v osnovni šoli nekako vleko v gostinstvo, saj sem doma vedno zelo rad pomagal pri kuhanju in pečenju. Vpisal sem se na Srednjo šolo za gostinstvo in turizem. Najbolj od vsega so se mi v spomin vtisnile ure prakse kuharstva kot strežbe. Sodeloval sem pri skoraj vsaki prireditvi, bil sem predsednik dijaške skupnosti, član igralnega ansambla, član sveta šole ... Ker smo se za poklic gostinskega tehnika eni dijaki bolj zanimali kot drugi, smo profesorjem dostikrat priskočili na pomoč pri organizaciji in pogostitvi raznih prireditev. Skozi celotno šolanje sem si tako pridobil zelo veliko izkušenj izven šole na raznih pogostitvah. V šoli sem bil izbran tudi v ekipo, ki je kuhala na gostinsko-turističnem zboru, ki je bil tisto leto v Portorožu, kjer smo na tekmovanju

dosegli zlato medaljo. Šola mi je resda dala osnovno znanje, a tega moraš sam nadgrajevati, od vsakega posameznika pa je odvisno, kako bo to znanje izkoristil. Sam sem že dobra tri leta zaposlen kot kuhar v gostilni Franci. Delo mi dopušča kar nekaj kreativnosti, sam pa znanje stalno nadgrajujem z različnimi tečaji in izobraževanji.

**Primož Vodeb**

Že zelo zgodaj sem vedel, da želim postati kuhar. V tretjem letniku smo začeli hoditi na tekmovanja, kjer smo že od vsega začetka posegali po najvišjih odličjih. Po končanem triletnem programu sem se vpisal še v program 3+2. Takrat sem poleg obvezne prakse že redno pomagal v Hotelu Žonta in ostalih odličnih lokalih po Sloveniji, kjer sem pomagal pri pripravi hrane, cateringih in tekmovanjih. Pomagal sem tudi pri pripravi finger fooda na GTZ, kjer sva z vodjo kuhinje osvojila zlato medaljo. Že takrat pa sem bil član mladinske kuharske reprezentance.

**Srečko Koklič**

Velikokrat me pot zanese na Srednjo šolo za gostinstvo in turizem v Celju, za katero lahko rečem, da je z novo stavbo v Kosovelovi 2 dobila nove razsežnosti. Govorimo lahko o šoli naslednjega desetletja. Strokovnost, ki jo je čutili v vseslovenskem prostoru in zanimivi programi so vodilo, ki daje na znanje, da šola živi, ustvarja in gre v korak s časom. Kar nekaj časa je minilo, odkar sem se na njej izobraževal za kuharja. Danes sem svetovalec na Turistično gostinski zbornici Slovenije pri GZS, sekretar Društva kuharjev in slaščičarjev Slovenije ter predsedujoči članicam WACS južne Evrope.

**Jure Zdolšek**

Lahko rečem, da sem na šoli preživel štiri čudovita leta, ki so bila polna pridobitve novih znanj, sprva iz teorije gostinstva, kasneje tudi iz ogromno prakse, le ta pa je v tem poklicu vsekakor najbolj pomembna. Da je šola res na vrhunski ravni, kažejo vsi rezultati njenih dijakov na tekmovanjih, ki so povezani z gastronomijo, postrežbo vin, turizmom... Kasneje sem se odločil za študij ekološkega kmetovanja na fakulteti za kmetijstvo in bio-sistemske vede v Mariboru. Živim namreč na lepi kmetiji v sami bližini Slomškove Ponikve. Ne promoviramo se kot klasični kmečki turizem, temveč kot hiša s tradicijo, ki se ponša z letnico 1824.

**Leon Lešnik, mag. manag.**

Če bi še enkrat izbral karierno pot, bi izbral SŠGT. Z odličnim uspehom sem končal smer kuhar ter kasneje še smer gostinski tehnik. Po končanem izobraževanju sem se zaposlil pri Gostišču Štorman v Savinjski dolini ter pozneje pri Pošti Slovenije. Želel sem nadgraditi izobrazbo, zato sem šolanje nadaljeval in leta 2014 končal strokovni magistrski študij iz managementa znanja. Bil sem predstavnik študentov, sodeloval pa sem tudi z avstrijsko nacionalno agencijo za kakovost.

**Davor Mlinarič**

Če sem povsem iskren, je bila moja pot na SŠGT bolj naključje kot načrtna pot po opravljeni osnovni šoli, saj sem se po neuspešni »avanturi« na gimnaziji v 2. letniku prepisal sem. Kmalu sem ugotovil oziroma izkusil, da je bila ta sprememba v mojem primeru korak v pravo smer. Če sedaj pogledam nazaj, razlog za spremembo na bolje ni bil šolski uspeh ali ocene, pač pa okolje. Tu imam v mislih profesorje in celoten »podporni sistem«, ki ga šola nudi, namreč, oni so tisti, ki naredijo razliko v tvojem življenju. Kajti brez te podpore in vzpodbujanja s strani profesorjev (v mojem primeru izstopata prof. Burnik in prof. Kokol), česar se večina zave šele v kasnejših letih, ne bi nikoli začel, kaj šele uspešno končal podiplomski študij zgodovine na Filozofski fakulteti v Ljubljani.

**Petra Podgrajšek**

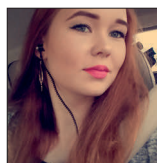
V Termah Zreče sem od junija 2012 zaposlena kot vodja hotelskega gospodinjstva. V prvem letniku Srednje šole za gostinstvo in turizem Celje sem se na praksi v Termah Zreče prvič srečala z delom v turizmu. Ves čas šolanja sem opravljala delo v hotelu. Teorija v šoli in praktično delo v hotelu. Odlična kombinacija. Srednja šola mi je dala vse osnove, ki sem jih potrebovala.

**dr. Vlado Kotnik**

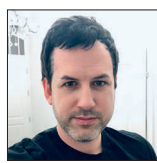
Srednja šola za gostinstvo in turizem Celje me je opremila z odlično popotnico ne le kakovostnih znanj in prepotrebni veščin, pač pa tudi dragocenih človeških kvaliteta in življenjskih izkušenj. Moje srednješolske profesorice in profesorji so mi bili vzor, iz katerega sem lahko črpal najboljše energije za lastno pot, in ostajajo pozitiven zgled, za katerega sem zelo hvaležen. Tudi po njihovi zaslugi se je moje kasnejše izobraževanje odvijalo tako uspešno. Po končani srednji šoli leta 1994 me je moja izobraževalna pot vodila na Filozofsko fakulteto Univerze v Ljubljani, kjer diplomiral iz sociologije kulture in filozofije, na ISH - Fakulteti za podiplomski humanistični študij v Ljubljani sem nato še doktoriral iz antropoloških znanosti. K moji življenjski poti je pomemben delež prispevala tudi izjemno pozitivna mladostna izkušnja in priložnost, ki sem je bil kot dijak deležen na Srednji šoli za gostinstvo in turizem Celje.

**Klemen Zupanc**

V času obiskovanja srednje šole sem spoznal, kako pomembne so odločitve, ki jih sprejmeš sam. Georg Christoph Lichtenberg je rekel: »Dokler vsi enako mislimo, ne misli nihče prav.« Zato ravnam po svojem motu: Igraj svojo igro.

**Katja Brezovnik**

Srednja šola za gostinstvo in turizem Celje - šola, ki ti lahko ponudi veliko in še več! Učitelji so prijazni, prilagodljivi ter razumni. Poleg teoretičnega dobiš še praktično znanje ter dobre nasvete za življenje. Šola spodbuja tudi umetnost ter kulturo, odlikuje jo tudi mobilnost, kar naredi šolanje še bolj zabavno. Sama sem bila članica vokalno instrumentalne skupine, kar mi je prineslo veliko dobrih prijateljev, izkušenj z nastopi ter možnost odhoda v tujino. Na šolo bom imela lep spomin in z veseljem jo bom kdaj obiskala.

**Črt Erjavec**

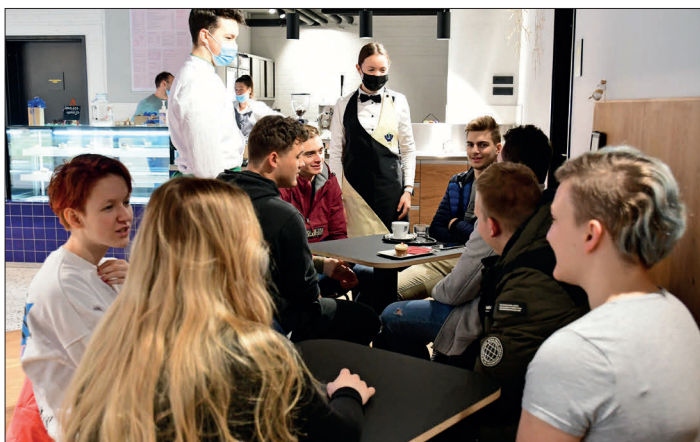
SŠGT je prijazna in ravno prav zahtevna šola, ki ponudi dovolj svobode za obšolske dejavnosti, kakovosten osebnostni razvoj, hkrati pa široko znanja, ki mi je pomagalo na nadaljnji poklicni poti. Danes vodim uspešno in hitro rastoče podjetje, ki zaposluje 25 ljudi. Črt Erjavec, CEO podjetja Sigma-commerce, d.o.o.

**Marko Pavčnik, Pavus**

SŠGT Celje ima odlično mednarodno pisarno. Skrbijo tako za dijake, ki se na prakso odpravijo v tujino, kot tudi za vključevanje nas delodajalcev v razne delavnice ter tako skrbijo, da smo povezani s šolo. Dijaki SŠGT Celje pri nas opravljajo delovno prakso in v bodoče si želimo sodelovanje še povečati, saj verjamemo, da je za razvoj dijaka ključen stik s panogo še preden dokonča šolanje.

**Galerija okusov**

V Galeriji okusov se izredno veselimo sodelovanja z mladimi, saj menimo, da je nabiranje praktičnih izkušenj pomembno pri izobraževanju dijakov. S kreativnim in svežim pristopom želimo mladim predati veselje do tega poklica in tako pripomoči tudi k razvoju kadra v slovenskem turizmu.



VPIS – LE DVA KORAKA

1. Obrazec MŠŠ-2-1-1,20/08 lahko kupite v knjigarni, na voljo pa je tudi na spletnem naslovu <http://www.mizks.gov.si>. Na prijavi navedite, za katerega od treh ponujenih programov ste se odločili. Ob ime programa dopišite še, katero področje vas zanima: turizem, kuharstvo ali strežba. Kandidati, ki vas zanima oddelek z evropsko in globalno dimenzijo, dopišite, da ste kandidati za EGD.

2. Do **4. aprila 2022** bomo nestrpnost pričakovali vašo prijavo.

Če ste se že prijavi na kakšno drugo šolo, nič zato. Do 25. aprila 2022 lahko prijavo dvignete in jo prinesete k nam.

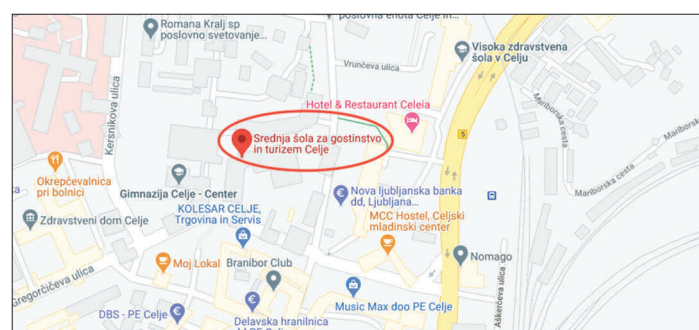
Prinašanje dokumentacije, vpis in morebitne omejitve

Do 27. 5. 2022 vas bomo obvestili, katere dokumente morate prinesiti k vpisu in kdaj bo dan, ko boste postali del naše šole. Obenem vas bomo obvestili o morebitnih omejitvah. V primeru omejitve bomo kandidate izbrali po merilih, ki jih določa 17. člen Pravilnika o vpisu v srednje šole. Pri izbiri se upoštevajo točke, ki jih kandidati dosežejo z učnimi uspehi v 7., 8., in 9. razredu OŠ. Uporabijo se zaključene ocene obveznih predmetov. Kandidat lahko dobi največ 175 točk.

Vpisni pogoji

Končana osnovna šola ali nižja poklicna oz. njej enakovredna šola po prejšnjih predpisih. Stopnjo izobrazbe boste dokazali s **spričevalom** o uspehu, ki ga boste prinesli v našo šolsko svetovalno službo. Če vas ob vsem tem veselijo sekljanje, rezljanje, pečenje, cvrčenje, praženje ... ali pa vas mikajo čari tujih jezikov, delo z ljudmi, skrivnosti organizacije turizma ter strokovnih animacij, potem ... potem se bo na Srednji šoli za gostinstvo in turizem Celje kmalu odvijalo najzanimivejše poglavje vašega življenja. Šola je od glavne avtobusne postaje oddaljena 5 min, od železniške postaje pa 10 min hoje.

Torej? Vidimo se v **četrtek, 1. 9. 2022.**



SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM CELJE
Kosovelova ulica 2, 3000 Celje

Telefon: **03/42 55 450**, faks: **03/42 55 481**

Šolska svetovalna delavka: **mag. Vida Lončarič**

Telefon: **03/ 42 55 484**

E-pošta: **vida.loncaric@sstg.si**, stik v Microsoft Teams

Internet: **www.sstg.si**

www.dijaski-dom.si

Informativni dan:

11. in 12. februarja 2022



<http://www.sstg.si>