

WARSZTATY SZKOLNE

Od początku istnienia szkoły, miała ona charakter placówki zawodowej. Integralną jej częścią były i są nadal warsztaty. Jest to miejsce szczególne. Tutaj bowiem wiedza teoretyczna znajduje zastosowanie w praktyce, pogłębia się ją i utrwała. W tym miejscu młodzi ludzie stawiają pierwsze kroki w zawodzie, pod fachowym okiem nauczyciela. Od samego początku, kształcenie w naszej placówce funkcjonowało w dwóch obszarach: mechanicznym i gastronomicznym. Wybudowano kompleks budynków, w których odbywała się praktyczna nauka zawodu.

W części mechanicznej pierwsze szlify zdobywali uczniowie w następujących zawodach: elektryk, monter, mechanik, mechanik pojazdów samochodowych, maszyn rolniczych, ślusarz, spawacz, murarz, malarz budowlanego, technik budowlanego i robót wykończeniowych w budownictwie, technik obróbki skrawaniem. Warsztaty świadczyły usługi ślusarsko-tokarskie, kowalskie, obróbki mechanicznej i spawalnictwa. Produkowano aluminiowe stoły i zlewozmywaki dla gastronomii, ciągi wentylacyjne, metalowe ogrodzenia, a na jednym ze zdjęć widzimy budowę katamarana.



Budowa katamarana



W ramach praktyk działała szkoła nauki jazdy. Kres działalności warsztatów położyła decyzja władz powiatowych, w wyniku której uległy rozwiązaniu, a w ich miejscu w 2005 roku rozpoczęto budowę Straży Pożarnej i Centrum Ratownictwa.



Samochód nauki jazdy

Obecnie wiodącą rolę w kształceniu praktycznym, odgrywają warsztaty gastronomiczne, które działają od początku istnienia szkoły. Warto przypomnieć, że od 1966 roku zdobywają tu umiejętności zawodowe przyszli kucharze i kelnerzy. W ciągu 50 lat kształcili się tu także cukiernicy, dietetycy, technolodzy żywienia, technicy usług gastronomicznych oraz technicy kucharze i kelnerzy.

W 2006 roku ta część szkoły przeszła gruntowną modernizację. Unowocześniono zarówno pracownie technologiczne jak i całe warsztaty gastronomiczne, tak zaplecze kuchenne, jak i salę konsumencką, bufet i szatnię



Kuchnia w 1993



Kuchnia współcześnie

Dzisiaj oprócz zadań wychowawczo- dydaktycznych, prowadzą warsztaty różnorodną działalność usługową. W 2015 roku były to: studniówki, bal charytatywny, kiermasze świąteczne, przyjęcia okolicznościowe, np. wigilijne, Dzień Seniora, stypy. Mieszkańcy Kamienia mogą korzystać z obiadów na miejscu i usług cateringowych. Z racji swojego rozmiaru, sala konsumencka to miejsce, w którym odbywa się większość zbiorowych wydarzeń szkolnych, m. in. ogólne zebrania z rodzicami, fora pracodawców, egzaminy maturalne, powiatowe obchody Dnia Edukacji, lekcje teatralne, akademie okolicznościowe.



Sala konsumencka w 1994 roku



Sala współcześnie

Uczniowie oprócz pracy mają możliwość uczestniczenia w licznych konkursach z obszaru gastronomii, m. in. "Odkrywanie smaków regionalnych", "Kamień w zmysłach" (konkurs nawiązujący tematycznie do naszego miasta), "Stół okolicznościowy" (bożonarodzeniowy i z okazji 18. urodzin), carvingowy i wielu innych.



Konkurs stół bożonarodzeniowy

Od lat nasi uczniowie pod opieką nauczycieli zawodu, zapewniają piękną oprawę i profesjonalną obsługę bankietów z okazji otwarcia i zamknięcia Międzynarodowego Festiwalu Muzyki Organowej i Kameralnej, a także innych imprez organizowanych przez miejscowe władze, organizacje i instytucje. Warsztaty gastronomiczne to marka, która powstała przez wszystkie lata ich działalności, znana i uznana przez lokalną społeczność, gwarantująca wysoką jakość i profesjonalizm.



Bal Andrzejkowy (od lewej: Justyna Teper, Anna Wróblewska, uczennice TŻ i UG)