

### Trajanje izobraževanja:

4 leta

### Stopnja izobrazbe:

V. stopnja

### Zaključek izobraževanja:

poklicna matura

### Možnosti nadaljnega šolanja:

šolanje na višjih in visokih strokovnih šolah, z dodatnim maturitetnim predmetom tudi na večini univerzitetnih programov

### Kariera:

mojster kuhinje in strežbe v priznanih gostinskih obratih

“Tvoja  
vrata v svet  
gastronomije  
in turizma.”



### Kaj nudimo?

- Kombinacijo teorije in prakse,
- delo pri priznanih delodajalcih,
- učenje strokovnih predmetov v manjših skupinah,
- umeščanje v evropski prostor – smo šola ambasadorka Evropskega parlamenta,
- aktivnosti zdravega življenjskega sloga – smo zdrava šola,
- sodelovanje na različnih tekmovanjih iz strokovnega in splošnega znanja,
- strokovne in fakultativne ekskurzije,
- možnost sodelovanja na Erasmus+ projektih.

### Naučil/a se boš:

- Podjetniškega in trajnostnega razmišljanja,
- razvijati smisel za estetiko in kulinarčno ustvarjalnost,
- samostojnega vodenja strežnega osebja,
- ustrezne komunikacije z gosti,
- uporabljati gastronomski besednjak v tujih jezikih,
- izpeljati kulinarčni del različnih dogodkov,
- veščin latte arta in barista,
- timskega dela.

### S tem znanjem se lahko:

- Zaposliš v restavracijah, hotelih, domačem gostinskem obratu ...
- lahko pa stopiš tudi na lastno podjetniško pot – ustanoviš ali odpreš restavracijo ali bar ipd.

“Smo šola  
za življenje!

Si za?  
Sprejmeš izziv?

Pridi, veseli  
te bomo!”





## Ostali programi

- **Gastronomske in hotelske storitve** (poklicno izobraževanje)
- **Gastronomija in turizem – smer turizem** (srednje strokovno izobraževanje)
- **Gastronomija** (poklicno-tehniško izobraževanje)
- **Splošna gimnazija** (srednje splošno izobraževanje)

## Mnenja delodajalcev

“Dijak je vidno napredoval iz dneva v dan in ob tem postal odličen potencial. Na Miho smo ponosni in pripravljeni smo, da se nam pridruži po opravljenem šolanju.”  
*Hotel Cubo*

“To so taki sončki, da vam ne znam povedat. Boris samostojno pripravi zajtrk in celotno bifejsko mizo, odličen kuhar. Nika je prava raketa in velik potencial. Petar tudi tako priden. Vsi so zlati, spoštljivi... Res čista desetka :)”  
*Austria Trend Hotel*



Srednja šola za  
gastronomijo in  
turizem Ljubljana

Preglov trg 9  
1000 Ljubljana  
Slovenija

01 5409 240  
info@sstgtj.si  
www.sstgtj.si



## Srednja šola za gastronomijo in turizem Ljubljana

program

**gastronomija in  
turizem – smer  
gastronomija**

naziv strokovne izobrazbe

**gastronomsko –  
turistični  
tehniki**



SREDNJA ŠOLA ZA  
GASTRONOMIJO IN TURIZEM  
LJUBLJANA