

Informator 2026

O szkole

Zespół Szkół Hotelarsko Turystycznych w Zakopanem, w skład którego wchodzi: Technikum nr 2 oraz Branżowa Szkoła I stopnia, kształci młodzież w atrakcyjnych zawodach, dających duże możliwości zatrudnienia, zwłaszcza na terenie Podhala.

Dysponujemy nowoczesną i dobrze wyposażoną bazą dydaktyczną. Zajęcia odbywają się w specjalistycznych pracowniach: komputerowych, gastronomicznych, hotelarskich, fryzjerskich. Na bieżąco modernizujemy bazę dydaktyczną, wymieniamy sprzęt komputerowy, doposażamy pracownie. Posiadamy szybkie łącze światłowodowe, rozbudowaną sieć komputerową oraz Wi-Fi.

Zajęcia sportowe odbywające się podczas lekcji wychowania fizycznego, a także w czasie wolnym, prowadzone są na dwóch dużych salach gimnastycznych, w siłowni oraz na boiskach do piłki ręcznej, siatkówki i koszykówki.

Szkoła zapewnia bezpieczeństwo poprzez monitoring wizyjny, a drzwi wejściowe otwierane są po przystawieniu karty magnetycznej do czytnika. Uczniowie mają do dyspozycji własne szafki, zabezpieczone kodem cyfrowym.

Dzięki elektronicznemu dziennikowi lekcyjnemu rodzice są na bieżąco informowani o postępach w nauce, frekwencji oraz zachowaniu. Na stronie internetowej oraz profilu Facebook zamieszczane są aktualności z życia szkoły.

Szkoła posiada Akredytację Erasmus+ na lata 2021–2027 w sektorze Kształcenie i szkolenia zawodowe. Dzięki temu nasi uczniowie regularnie uczestniczą w zagranicznych praktykach zawodowych, zdobywając cenne doświadczenie, rozwijając kompetencje językowe oraz poznając europejskie standardy pracy. W ramach programu młodzież odbywała praktyki m.in. w Chorwacji, Szwecji, Niemczech, Anglii, Portugalii i Hiszpanii.

Uczniowie aktywnie angażują się w życie szkoły. Biorą udział w przedstawieniach teatralnych, pomagają w różnorodnych akcjach wolontariatu, prowadzą Spółdzielnię Uczniowską. Osiągają sukcesy w międzyszkolnych zawodach sportowych.

Dla uczniów spoza Zakopanego oferujemy zakwaterowanie w szkolnym internacie.

Technikum Nr 2

Nauka w technikum trwa 5 lat. Zajęcia z przedmiotów ogólnokształcących prowadzone są różnymi aktywizującymi metodami, z wykorzystaniem nowoczesnych technologii informatycznych. Ich celem jest poszerzenie wiedzy, umiejętności i zainteresowań, a przede wszystkim gruntowne przygotowanie do egzaminów maturalnych.

Natomiast dzięki zajęciom zawodowym uczniowie nie tylko zdobywają wiedzę, ale także praktyczne umiejętności do wykonywania zawodu. Dwukrotnie w cyklu nauczania kierujemy uczniów na miesięczne praktyki zawodowe do renomowanych hoteli na terenie całego kraju, pensjonatów, restauracji, biur turystycznych firm informatycznych oraz urzędów.

Zawód: technik hotelarstwa

Technikum przygotowuje uczniów do pracy we wszelkiego rodzaju zakładach hotelarskich oraz w administracji samorządowej na stanowiskach wymagających wiedzy w zakresie hotelarstwa, jak również w nowoczesnych bazach noclegowych.

W trakcie nauki uczniowie poznają oprogramowanie komputerowe, wspomagające obsługę gości hotelowych, wykorzystywane w recepcjach hotelowych. W nowoczesnie wyposażonych pracowniach gastronomicznych uczą się przygotowywać śniadania, a w sali konsumpcyjnej obsługi gości oraz podawania posiłków.

Zawód: technik organizacji turystyki

Technikum przygotowuje absolwenta do pracy w branży turystycznej, organizowania imprez turystycznych, rozliczania ich kosztów oraz podejmowania wszelkich czynności związanych z turystyką. Uczeń poznaje geografie turystyczną i zasady funkcjonowania biura podróży, zasady organizacji targów, imprez i wyjazdów zagranicznych, uczy się fachowego świadczenia usług turystycznych i profesjonalnej obsługi klienta, również w języku angielskim.

Zawód: technik żywienia i usług gastronomicznych

Uczniowie nabywają praktyczne umiejętności przygotowywania potraw oraz poznają zasady żywienia. Ponadto uczą się sporządzać jadłospisy, karty menu, obliczać wartość odżywcza posiłków oraz przygotowywać ofertę usług gastronomicznych.

Zajęcia, związane z produkcją gastronomiczną, odbywają się w nowoczesnie wyposażonych pracowniach gastronomicznych.

Zawód: technik ekonomista

Technikum przygotowuje uczniów do podjęcia pracy biurowej. Uczniowie poznają zasady funkcjonowania przedsiębiorstw, sporządzają listy płac, deklaracje podatkowe i ubezpieczeniowe.

W trakcie nauki wykorzystują oprogramowanie komputerowe do prowadzenia spraw kadrowo-płacowych, ubezpieczeniowych i podatkowych, a także do obliczeń statystycznych.

Zawód: technik rachunkowości

Uczniowie przygotowani są do podjęcia pracy w księgowości. Podczas nauki poznają zasady prowadzenia rachunkowości w przedsiębiorstwie, sporządzania sprawozdań finansowych, deklaracji podatkowych i ubezpieczeniowych oraz rozliczania wynagrodzeń,

Zajęcia praktyczne prowadzone są z wykorzystaniem oprogramowania komputerowego wykorzystywanego w działach księgowo-płacowych.

Zawód: technik informatyk

W trakcie nauki uczeń poznaje zasady budowy sprzętu komputerowego, teoretyczne podstawy działania systemów informatycznych, administruje sieciowymi systemami operacyjnymi, projektuje i zarządza siecią komputerową. Poznaje także zasady programowania i budowy stron internetowych. Absolwent otrzymuje wykształcenie potrzebne do podjęcia samodzielnej pracy na stanowiskach informatycznych, jak również kontynuacji nauki na studiach informatycznych.

Zajęcia odbywają się w specjalistycznych pracowniach, wyposażonych w komputery oraz nowoczesne urządzenia używane w profesjonalnych sieciach komputerowych.

Oddział Przygotowania Wojskowego

W certyfikowanym przez Ministerstwo Obrony Narodowej Oddziale Przygotowania Wojskowego naukę mogą podjąć uczniowie kształcący się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych. Zajęcia odbywają się w szkole oraz Jednostce Patronackiej, zgodnie z programem MON. Rekrutacje do OPW poprzedzają testy sprawnościowe.

Branżowa Szkoła I stopnia

Nauka w branżowej szkole trwa 3 lata. Główny nacisk kładziony jest na przygotowanie do wykonywania zawodu, dlatego uczniowie 2 lub 3 dni w tygodniu biorą udział w zajęciach praktycznych w zakładach pracy. Szkoła daje możliwość podjęcia nauki we wszystkich zawodach.

Zawód: kucharz

Uczniowie nabywają praktyczne umiejętności przygotowywania potraw i napojów oraz poznają zasady przechowywania żywności. Zajęcia zawodowe realizowane są w restauracjach i karczmach na terenie Podhala oraz w nowoczesnych pracowniach gastronomicznych.

Zawód: fryzjer

Fryzjer to atrakcyjny zawód, dający możliwość zatrudnienia w salonie fryzjerskim. W trakcie nauki uczniowie poznają metody wykonywania zabiegów pielęgnacyjnych włosów, farbowania, strzyżenia oraz projektowania i modelowania modnych fryzur. Kształcenie zawodowe odbywa się w szkolnej pracowni fryzjerskiej, a zajęcia praktyczne w salonach fryzjerskich.

Klasy wielozawodowe

Klasy wielozawodowe dają możliwość podjęcia nauki w zawodach, w których kształcenie zawodowe nie odbywa się w szkole. Pozwala to na szeroki wybór zawodu zgodnie zainteresowaniami ucznia.

Przedmioty ogólnokształcące realizowane są w szkole, natomiast praktyczne kształcenie zawodowe odbywa się w zakładach pracy, w ramach umowy pomiędzy pracodawcą, a młodocianym pracownikiem.

Uczniowie klas wielozawodowych uczestniczą w miesięcznych kursach dokształcających prowadzonych przez Ośrodki Doksztalcania i Doskonalenia Zawodowego.