



# 1947-2017

Gazetka Jubileuszowa • 22 września 2017 r.

Wszystko zaczęło się w 1947 r., kiedy to ówczesne władze oświatowe w Gdańsku powołały do życia Publiczną Średnią Szkołę Gospodarczą wchodzącą w skład Publicznej Średniej Szkoły Zawodowej nr 1 w Gdańsku-Brzeźnie...



## 70 lat minęło ...

### Nasi Dyrektorzy:

**mgr Bolesław Januszewski**

**mgr Zofia Ranoz**

**mgr Julia Radkiewicz**



**dr Zygmunt Szałkowski**  
1956-1984



**mgr Odon Olszewski**  
1984-1991



**mgr Teresa Tomaszewska**  
1991-2007



**mgr inż. Maria Gazda**  
2007-2012



**mgr Wiesława Bromber**  
od 2012

### Kadra kierownicza w latach 1947-2017 (w porządku alfabetycznym)

mgr Aksamit Fryderyk  
mgr Bagierek Stefan  
mgr Bernardyn Maria  
inż. Bielec Elżbieta  
mgr Bromber Wiesława  
mgr Budziło Waław  
inż. Cichocki Zygmunt  
mgr Dzierżyński Jacek  
mgr Gabrysiak Jan  
mgr inż. Gazda Maria

Gąsior Halina  
inż. Giedroyc Maria  
mgr Guza Wanda  
mgr inż. Janik Ewa  
mgr Jastrzębska Halina  
mgr inż. Kaczmarska Elżbieta  
Kamola Władysław  
mgr inż. Klińska Dorota  
mgr Karpińska Małgorzata  
mgr Klaman Zbigniew

mgr Kminkowska Stanisława  
Kowaluk Maria  
mgr Laskowska Danuta  
mgr Lipińska Maria  
mgr Małecki Maciej  
mgr Miłek Ireneusz  
mgr Plata Henryk  
mgr Rzechuła Irmina  
mgr Sekieta Maria  
mgr inż. Siuchnińska Elżbieta

mgr Stasik Florian  
mgr Tomaszewska Teresa  
mgr Tyszkiewicz Urszula  
mgr Wilimberg Beata  
mgr inż. Wójcik Danuta  
mgr Wysocka Leokadia  
Wardzińska Wiesława  
Wójtowicz Wiesław

## Historia budynku przy AL. Legionów 7

Historia budynku naszej szkoły zaczyna się w okresie poprzedzającym wybuch I wojny światowej. W latach 1912-1916 zbudowano na obrzeżach ówczesnego Wrzeszcza duży kompleks koszarowy dla pruskich wojsk łączności. Powstał on w południowo-wschodniej części Wielkiego Placu Ćwiczeń, między bezimienną wówczas drogą (dziś Al. Legionów, w okresie międzywojennym: Heeresanger), a ul. Bolesława Chrobrego (Brösener Weg).

Nowe koszary przeznaczone były dla 5. batalionu telegraficznego (Telegraphen-Bataillon Nr. 5), samodzielnej jednostki wchodzącej w skład XVII Korpusu Armijnego. Poza trzema głównymi budynkami kompleksu (obecnie przypisanymi do adresów: Al. Legionów 7, 9 oraz 11) w jego skład wchodziło także kasyno, stajnie, ujeżdżalnia, budynki gospodarcze oraz plac ćwiczeń (dziś to przede wszystkim teren dawnego klubu sportowego Gedania oraz kościół św. Stanisława Biskupa Męczennika). Warto zauważyć, że wejścia do budynków zorientowane zostały od strony ul. Bolesława Chrobrego, ponieważ obecna Al. Legionów wytyczona została dopiero kilka lat po zakończeniu inwestycji. 5. batalion telegraficzny do 1914 r. stacjonował w okolicy Berlina i w Pile. Pierwotne plany zakładały budowę jeszcze większego kompleksu, prawdopodobnie z założeniem, że znajdują w nim również miejsce inne oddziały lub instytucje wojskowe.



APG Gdańsk Gd. 461

Pod koniec I wojny światowej kompleks koszar telegrafistów (zwany nowym) wykorzystywano m. in. jako szpital. Po roku 1920 r. część koszar telegrafistów – podobnie zresztą jak wiele innych opuszczonych w styczniu i lutym tego roku przez wojsko pruskie budynków – wykorzystywano jako mieszkania. Dodatkowo w zabudowaniach ulokowano pomieszczenia do obsługi cywilnego ruchu lotniczego na pobliskim, prowizorycznym jeszcze lotnisku (powstałym w miejscu wojskowej bazy lotniczej). Budynki po kompleksie koszar telegrafistów we Wrzeszczu ostatecznie zostały rozdzielone między Rzeczpospolitą Polską a Wolne Miasto Gdańsk. W zabudowaniach przekazanych stronie polskiej otwarto wkrótce Polski Dom Akademicki („Bratniak”, Heeresanger 11), urządzono kościół św. Stanisława Biskupa Męczennika oraz zbudowano (etapami) kompleks sportowy polskiego KS Gedania.

Historia gmachu obecnie zajmowanego przez Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w okresie międzywojennym wiąże się z dziejami policji gdańskiej. W listopadzie 1923 r. do budynku byłych koszar telegrafistów przy Heeresanger 7 przeniesiono szkołę policyjną (Polizeischule des Freien Stadt Danzig), która została utworzona w 1921 r. i początkowo mieściła się w jednym z budynków w koszarach po słynnych „Czarnych Huzarach” w Strzyży Górnej przy dzisiejszej ul. Juliusza Słowackiego. Placówka kształciła kadry dla Policji Ochronnej (Schutzpolizei) – formacji porządkowej Wolnego Miasta Gdańska. Do szkoły przyjmowano legitymujących się maturą obywateli WMG w wieku od 20 do 22 lat. Kadre stanowili oficerowie i podoficerowie rezerwy, niektórzy wykładowcy uczyli wcześniej (do 1918 r.) w gdańskiej Szkole Wojennej (Kriegsschule) przy dzisiejszej ul. 3 Maja. Program nauczania wykraczał zdecydowanie poza zakres zagadnień związanych z pracą policjanta – faktycznie absolwenci szkoły policyjnej we Wrzeszczu przechodzili przeszkolenie wojskowe. Zajęcia odbywały się w pięciu salach lekcyjnych. Ponieważ adepci byli skoszarowani, w szkole znajdowały się izby sypialniane, pokoje dienne i do pracy, a ponadto stołówka i magazyny. Na potrzeby szkoły użytkowano przyszkolony plac sportowy z krytą halą do ćwiczeń (zbudowaną specjalnie na potrzeby szkoły) oraz nieodległy zespół strzelnic policyjnych na Zaspie. Szkoła, poza krótkim okresem zawieszenia działalności w latach 1933-1935, funkcjonowała do 1939 r. W budynku szkoły policyjnej od 1926 r. znajdował się dodatkowo jeden z posterunków policji gdańskiej,



Foto. ze zbiorów J. Werochowskiego



Foto. ze zbiorów K. Gryndera

należący do V komisariatu policyjnego. W 1929 r. – w związku z gwałtownym rozwojem demograficznym Wrzeszcza, właśnie głównie w okolicy Heeresanger – w miejsce posterunku utworzono zupełnie nowy, VIII komisariat policji. W latach trzydziestych w gmachu ulokowano także biura m. in. Gdańskiego Związku Przeciwlotniczego (Danziger Luftschtutzbund), filię gdańskiego Urzędu Pracy oraz kwatery lokalnych oddziałów nazistowskich organizacji paramilitarnych: SA i Hitlerjugend. Około 1936 r. wspomniany VIII komisariat zlikwidowano, a w jego miejscu ponownie urządzono posterunek V komisariatu policji.

Po wybuchu II wojny światowej Wolne Miasto Gdańsk bezprawnie wcielono do III Rzeszy Niemieckiej. Komplexowi koszarowemu przy Al. Legionów przywrócono dawną funkcję – najpóźniej w październiku 1939 r. budynki zajęto Luftwaffe (oprócz szkoły policyjnej, także znajdujące się obok Państwowe Obserwatorium, jak i Polski Dom Akademicki, kościół św. Stanisława Biskupa Męczennika czy kompleks byłego KS Gedania). Jeden z dwóch głównych budynków koszarowych przeznaczono na tymczasową siedzibę powołanej do życia w październiku 1939 r. gdańskiej kompanii podchorążych Kriegsmarine (Fähnrichkompanie). Pod koniec 1940 r. kompanię przeniesiono do nowego obozu, zorganizowanego przy potoku Strzyża, w rejonie skrzyżowania obecnych ul. Mikołaja Reja i Al. gen. Józefa Hallera, w miejscu dzisiejszego Parku nad Strzyżą i kompleksu szkolnego Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego Nr 1. Od tego czasu, czyli od wyprowadzki kompanii podchorążych Niemieckiej Marynarki Wojennej, wszystkie zabudowania dawnych koszar telegrafistów do 1945 r. były użytkowane przez Luftwaffe.



APG Gdańsk Gd. 461

W kwietniu 1940 r. władze miejskie w uzgodnieniu z Ministerstwem Lotnictwa Rzeszy powołały do życia miejską spółkę z udziałem Skarbu Państwa (Danziger Flughafenengesellschaft). Miała ona zarządzać dotychczasowym cywilnym portem lotniczym. Podczas II wojny światowej gdańskie lotnisko służyło jednak przede wszystkim Niemieckim Siłom Powietrznym (Luftwaffe), które utworzyły w tej dzielnicy szkołę pilotów (Flugzeugführerschule A/B 52 Danzig-Langfuhr). Szkoła pilotażu składała się z trzech kompanii (uczniowskiej, technicznej i wartowniczej), a jej adepci skoszarowani byli w budynku przy Al. Legionów i częściowo zapewne w dawnej szkole przy ul. Pestalozzowej, gdzie mieściły się sale wykładowe.

W latach 1945-1956 w Dolnym Wrzeszczu stacjonowały pododdziały wojsk lądowych Ludowego Wojska Polskiego. Zajmowały kompleks koszarowy przy Al. Legionów. Niestety brak jest szczegółowych informacji na ten temat.

Następnie historia przenosi nas do roku 1958, kiedy to do budynku przy Al. Legionów 7 przeniosła się utworzona jedenaście lat wcześniej Publiczna Szkoła Gospodarcza, wchodząca w skład Publicznej Średniej Szkoły Zawodowej nr 1 w Gdańsku-Brzeźnie. Jej pierwszym dyrektorem był Bolesław Januszewski. Była to już kolejna przeprowadzka tej instytucji po pożarze budynku w 1948 r., która poprzednio mieściła się w barakach dawnego obozu Narwik i przy ul. Czyzewskiego w Oliwie.

W 1950 r. poszerzono zakres kształcenia o Zasadniczą Szkołę Gastronomiczną Ministerstwa Handlu Wewnętrznego. W następnych latach powstały tu dodatkowo szkoły zawodowe, technika i liceum zawodowe, również dla dorosłych. Placówkę w 1973 r. przemianowano na Zespół Szkół Zawodowych nr 3. W latach dziewięćdziesiątych XX wieku ofertę edukacyjną wzbogacano o kierunki hotelarskie.

Obecnie w budynku mieści się Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich, w którym kształcą się młodzież w zawodach: technik hotelarstwa, technik żywienia i usług gastronomicznych, kelner, kucharz.



Egzamin zawodowy



I miejsce w zawodach drużyny sanitarnej, 1962 r.



Egzamin czeładniczy



OHP, Cetniewo



Pokój Nauczycielski, Oliwa 1957 r.



Kurs, Wrzeszcz 1962 r.

## Historia ZSGH Gdańsk w pigułce...

- 1947 - powołano do życia przez władze oświatowe w Gdańsku Publiczną Średnią Szkołę Gospodarczą wchodzącą w skład Publicznej Średniej Szkoły Zawodowej Nr 1 w Gdańsku-Brzeźnie
- 1948 - po pożarze budynku przeprowadzono szkołę do Gdańska-Narwiku
- 1950 - powołano Zasadniczą Szkołę Gastronomiczną Ministerstwa Handlu Wewnętrznego
- 1951 - przeniesiono placówkę do Gdańska-Oliwy na ulicę Czyżewskiego
- 1952 - utworzono Technikum Gastronomiczne Ministerstwa Handlu Wewnętrznego w Gdańsku-Oliwie
- 1957 - powstała Zasadnicza Szkoła Gastronomiczna w Gdańsku-Oliwie
- 1958 - przeniesiono szkołę do Gdańska-Wrzeszcza na ulicę Dzierżyńskiego 7 (obecnie Aleja Legionów 7)
- 1959 - powołano do życia, w nowej siedzibie w Gdańsku-Wrzeszczu, Technikum Gospodarcze
- 1965 - powstało Zaoczne Zasadnicze Technikum Gospodarcze (na podbudowie zasadniczej szkoły zawodowej) kształcące w zawodach: piekarstwo, przetwórstwo mięsne, technologia żywienia zbiorowego
- 1967 - utworzono Zasadniczą Szkołę Zawodową dla Pracujących
- 1972 - powołano Liceum Zawodowe Nr 5
- 1973 - powołano zbiorczy zakład szkolny: Zespół Szkół Zawodowych Nr 3 w Gdańsku-Wrzeszczu, w skład którego wchodziły: Technikum Gastronomiczne, Liceum Zawodowe Nr 5, Technikum Gastronomiczne Zaoczne, Zasadnicza Szkoła Gastronomiczna, Zasadnicza Szkoła Zawodowa Doksztalająca (przemianowana w 1977 r. na Zasadniczą Szkołę Zawodową Nr 5 w Gdańsku-Wrzeszczu)
- 1976 - powołano i włączono do ZSZ Nr 3 Średnie Studium Zawodowe Nr 2
- 1990 - reaktywowano powołane w 1973 r. Technikum Gastronomiczne kształcące w specjalności Żywnienie zbiorowe na podbudowie szkoły podstawowej
- 1993 - utworzono Technikum Hotelarskie, powstała Szkoła Policealna Hotelarska, Szkoła Policealna Hotelarska dla Dorosłych oraz zaczęto używać nazwy Technikum Gastronomiczne dla Dorosłych na podbudowie szkoły zasadniczej, Średnie Studium Zawodowe dla Dorosłych
- 1995 - dotychczasowe Szkoły Policealne Hotelarskie oraz Szkołę Policealną Hotelarską dla Dorosłych zmienia się na: Szkołę Policealną Nr 2 w Gdańsku, która kształciła w zawodach: technik hotelarstwa, technik obsługi ruchu turystycznego, technik prac biurowych, Szkołę Policealną Nr 1 dla Dorosłych w Gdańsku, w której można zdobyć zawód: technik hotelarstwa, technik obsługi ruchu turystycznego
- 2002 - powołanie Liceum Profilowanego
- 2004 - przekształcenie Technikum Gastronomicznego dla Dorosłych na podbudowie zasadniczej szkoły zawodowej w Technikum Uzupełniające dla Dorosłych na podbudowie zasadniczej szkoły zawodowej oraz Technikum Gastronomicznego dla młodzieży na podbudowie zasadniczej szkoły zawodowej w Technikum Uzupełniające dla młodzieży na podbudowie zasadniczej szkoły zawodowej; utworzenie trzyletniego Technikum Uzupełniającego dla absolwentów zasadniczych szkół zawodowych, kształcących w zawodzie kucharz, prowadzonego w formie szkoły młodzieżowej, wieczorowej i zaocznej.
- 2005 - przekształcenie Szkoły Policealnej Nr 2 dla młodzieży w Szkołę Policealną dla młodzieży kształcącą w zawodach: technik hotelarstwa, technik obsługi turystycznej, technik organizacji usług gastronomicznych, kucharz; Szkoły Policealnej Nr 1 dla dorosłych w Szkołę Policealną dla dorosłych (zaoczną) kształcącą w zawodach: technik hotelarstwa, technik obsługi turystycznej, technik organizacji usług gastronomicznych, kucharz.
- 2006 - następuje zmiana nazwy na: Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich, w skład którego wchodzi: Technikum Nr 3 kształcące w zawodzie technik hotelarstwa i technik organizacji usług gastronomicznych (przemianowany później na technik żywienia i usług gastronomicznych) oraz w zawodzie kelner i kucharz, Technikum Uzupełniające Nr 3 na podbudowie zasadniczej szkoły zawodowej kształcące w zawodzie kucharz, Zasadnicza Szkoła Zawodowa Nr 3, w której można zdobyć zawód kucharza małej gastronomii (później przemianowany na kucharz); III Liceum Profilowane, Szkoła Policealna Nr 3, Technikum Uzupełniające dla Dorosłych Nr 3, Szkoła Policealna dla Dorosłych Nr 3
- 2017 - Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich kształci w zawodach: technik hotelarstwa, technik żywienia i usług gastronomicznych, kelner, kucharz – Zasadnicza Szkoła Zawodowa Nr 3 oraz Branżowa Szkoła I Stopnia

### Pamiętamy o tych, którzy odeszli...

Bartoszuk Mirosława	Lipińska Maria
Guza Wanda	Mirowski Czesław
Jastrzębski Witold	Ostrowicka Łucja
Jesionowski Leszek	Pielak Regina
Kłajsa Anna	Sekieta Maria
Klawon Henryk	Szałkowski Zygmunt
Kurzeja Wioletta	Tyszkiewicz Urszula
Laskowska Danuta	Wronkowska Danuta





**Jak ocenia Pani różnice w kształceniu zawodowym w zakresie nauczania praktycznego? Czy jego zakres w technikum nie jest zbyt wąski w porównaniu ze szkołą branżową?**

Oczywiście, praktyki nigdy nie jest za wiele i zarówno z perspektywy uczniów, jak i pracodawców mogłoby być jej więcej. Jednak obowiązujące nas programy i ramy muszą uwzględniać fakt, że uczniowie technikum przygotowują się również do egzaminów maturalnych – stąd poziom nauczania przedmiotów ogólnokształcących powinien być także odpowiednio wysoki. Staramy się więc zapewnić podopiecznym optymalne warunki, które pozwolą im nie tylko zdobywać umiejętności praktyczne, ale też wiedzę niezbędną do zdania matury i uzyskania dyplomu potwierdzającego kwalifikacje w danym zawodzie. Wierzymy, że dzięki takiej ścieżce nasi absolwenci są kompetentni, profesjonalni i poszukiwani na rynku pracy. Warto także wspomnieć, że w naszej szkole branżowej nie brak uczniów, którzy osiągają świetne wyniki i z powodzeniem mogliby podjąć edukację w technikum. Jednak ich pasja do gotowania i świadoma decyzja dotycząca wyboru zawodu kucharza sprawiła, że właśnie ze względu na aspekt czysto praktyczny podjęli tę ścieżkę edukacji. Z takimi uczniami pracuje się naprawdę wspólnie, a z reguły uzupełniają oni wykształcenie i kończą wyższe uczelnie.

**Z pewnością zachętą i motywacją do doskonalenia się w zawodzie są różnego rodzaju szkolenia, praktyki i konkursy stanowiące okazję do zaprezentowania swoich umiejętności, kreatywności i zapału. Jakimi osiągnięciami w tym zakresie może pochwalić się pani szkoła?**

Z pewnością warto tutaj wspomnieć o certyfikacie „Kuchni Kulinarynych Talentów” przyznany naszej szkole przez Pomorską Akademię Kulinarą i Stowarzyszenie Kucharzy Polskich. Ta rekomendacja to nie tylko prestiż w środowisku, ale również wielki zaszczyt i ukoronowanie ciężkiej pracy zarówno nauczycieli, jak i naszych uczniów i absolwentów. O ich sukcesach świadczy m.in. zdawalność egzaminów potwierdzających poszczególne kwalifikacje zawodowe na poziomie 97-100%, co jest jednym z najlepszych wyników wśród szkół o profilu hotelarsko-gastronomicznym w skali kraju. W 2017 r. otrzymaliśmy „Srebrną Tarczę” Rankingu Perspektywy, plasując się na 123 miejscu wśród techników w Polsce, których uczniowie zdają

egzamin maturalne i egzamin potwierdzające kwalifikacje w poszczególnych zawodach. Aktywnie współpracujemy również z najlepszymi pracodawcami i przedsiębiorcami z regionu, tym samym umożliwiając naszym uczniom zdobycie cennych umiejętności np. utworzyliśmy z Grupą Dobry Hotel klasę patronacką w zawodzie technik hotelarstwa, w tym roku podpisaliśmy umowy patronackie w pozostałych zawodach. Hotel Mercure Gdańsk Stare Miasto przeprowadza warsztaty w ramach projektu Culinary Excellence. To ważne, bo poprzez bezpośredni kontakt z mistrzami zawodu uczniowie zyskują prawdziwe wzory do naśladowania. W tym gronie nierzadko znajdują się nasi absolwenci, którzy odnieśli już sukces w gastronomii czy hotelarstwie. Wracają do naszej szkoły, by wspierać obecnych uczniów, pełniąc rolę członków jury, sponsorów nagród, a przede wszystkim – prowadzących pokazy i prelekcje dotyczące najnowszych trendów w branży. Dzięki nim nasi podopieczni mają możliwość, by na co dzień obcować z zawodem szefa kuchni, czy np. managera hotelu w najlepszym – bo praktycznym wydaniu. Świetną formą do zaprezentowania kreatywności i umiejętności uczniów są organizowane przez nas: Ogólnopolski Konkurs „Literacka Kuchnia” i dwa wojewódzkie konkursy „Frankofonia” i „La Cucina Italiana”. Nasi uczniowie reprezentujący szkołę zdobywają liczne nagrody, wyróżnienia, zajmują czołowe lokaty w olimpiadach, konkursach międzynarodowych i ogólnopolskich, zarówno z branży gastronomicznej, hotelarskiej, jak i z zakresu serwisu gościa. Sukcesy naszych uczniów opisujemy na naszej stronie internetowej – nie sposób wymienić wszystkich w tak krótkiej rozmowie. Od 2007 r. wykorzystaliśmy blisko 500 tys. euro na programy i projekty z zagranicznymi instytucjami partnerskimi. W 2016 r. szkoła zdobyła nagrodę Gdańskiego Centrum Projektów i Prezydenta Miasta Gdańska za największą aktywność w pozyskiwaniu funduszy europejskich w projektach LdV, Erasmus+. Ponadto będziemy kontynuować już ponad 15-letnią współpracę z zakładami gastronomicznymi i hotelami we Francji, w tym z prestiżowym Instytutem Paula Bocuse. Organizujemy dodatkowe staże, praktyki w Hiszpanii, Austrii, Niemczech, we Włoszech. Uczniowie zdobywają tam nowe doświadczenia i kompetencje, nie tylko branżowe, językowe, ale też uczą się tolerancji i otwartości na inne kultury. Potrzebą szkoły jest przygotowanie absolwenta o wysokim poziomie świadomości i zainteresowania innymi kulturami w kontekście Unii Europejskiej, tolerancyjnego dla odmienności, przygotowanego do roli obywatela wielonarodowego, wielokulturowego i wielojęzycznego społeczeństwa europejskiego. Jesteśmy wrażliwi na potrzeby innych, angażujemy się w akcje charytatywne, krwiodawstwo – a Szkolne Koło Wollontariatu – Bądź Wielki – dwukrotnie otrzymało „Bursztynowe Dźwigi 2016 i 2017. Za tę szczególną wrażliwość Sztandar Szkoły został w 2016 r. uhonorowany Odznaką Honorową PCK IV stopnia.

**Szkoła została wyróżniona przez MEN certyfikatem „Szkoły Odkrywców Talentów”. Co wiąże się z taką rekomendacją?**

Nasi uczniowie są nie tylko utalentowani kulinarnie, ale również sportowo i artystycznie, o czym świadczy certyfikat nadany przez MEN „Szkoła Odkrywców Talentów”. Rozwojowi ich zdolności

sprzyja aktywna i przyjazna kadra pedagogiczna, która stara się wspierać młodzież we wszystkich tych kierunkach. Co równie ważne, dbamy o własne, systematyczne doskonalenie się i poszerzanie kwalifikacji tak, by móc być wiarygodnym źródłem wiedzy i motywacji dla podopiecznych. Jest to szczególnie ważne w przypadku zajęć praktycznych, przy których znajomość aktualnych trendów jest znacząca dla sukcesów uczniów.

**Kim są dzisiejsi kucharze?**

Mając kontakt z naszymi absolwentami – wiemy, że to osoby, które z wyboru bądź z pasji rozpoczęły przygodę w tym zawodzie, a ze względu na otwarty rynek pracy mogą pracować na całym świecie. Kucharz to osoba znająca najczęściej 2-3 języki obce, bo jak inaczej porozumieć się w kuchni we Włoszech, Francji, Anglii, Hiszpanii? Kucharz to taki dzisiejszy obieżyświat, ale nie taki, który goni za pracą, jak za chlebem, tylko taki, który jedzie za granicę, żeby nabyć doświadczenia i poznać nowe trendy w kuchni. W dzisiejszych czasach praca kucharza nie polega już tylko na gotowaniu, ale na eksperymentowaniu, łączeniu ze sobą coraz to nowych smaków i nadawaniu nowych wymiarów klasycznym przepisom. Dzisiaj kucharz to kreator smaku, kreator restauracji, bo tam gdzie jest dobre jedzenie, są i goście. Kucharze biorą udział w konkursach, telewizyjnych show, piszą książki, prowadzą blogi, stają się osobami medialnymi. Wychodzą poza cztery ściany kuchni do ludzi.

**Mieście się w pięknym stuletnim budynku, są pewne ograniczenia kubaturowe i trudno o pozyskiwanie nowych przestrzeni dla uczniów?**

Od Jubileuszu sześćdziesięciolecia minęło 10 lat, a nasze plany i marzenia spełniły się. Umieściliśmy napis z nazwą placówki od strony Alei Legionów, teren wokół szkoły zdołają krzewy i nowe chodniki, uczniowie korzystają z trzech hal sportowych na terenie boiska, w salach lekcyjnych są projektory multimedialne, tablety, tablice interaktywne i co ważne w całym budynku sieć internetowa. Pracujemy z dziennikiem elektronicznym, a od tego roku mamy długo oczekiwany przez uczniów radiowęzeł. W pokoju nauczycielskim są kserokopiarki, nauczyciele dysponują laptopami.

Szkoła jest beneficjentem programów systemowych: „Pomorskie - dobry kurs na edukację. Szkolnictwo zawodowe w regionie a wyzwania rynku pracy 2011” oraz Regionalnym Programie Operacyjnym „Gdańsk miastem zawodowców - podniesienie jakości edukacji zawodowej 2014-2020”. W ramach projektu systemowego Miasta Gdańska i Urzędu Marszałkowskiego „Gdańsk miastem zawodowców” nasz budynek zostanie rozbudowany – powstaną cztery pracownie dydaktyki hotelarstwa i gastronomii wyposażone w stanowiska komputerowe z oprogramowaniem branżowymi oraz na III piętrze pracownia bankietowo-konferencyjna z pełnym wyposażeniem dla 80 osób. W ramach projektu przebudowane zostanie wejście główne do budynku szkoły oraz powstanie oczekiwana od kilkudziesięciu lat nowa szatnia szkolna.

Myślę, że w temacie oferty edukacyjnej, modernizacji budynku i otoczenia szkoły nie powiedzieliśmy jeszcze ostatniego słowa i szanując przeszłość, z dumą spoglądamy w przyszłość.