

Uczniowie i uczennice kl. 3 c (11K,11M) naszej szkoły, objęci **Wzorcowym Modelem Kształcenia Praktycznego**, w ramach realizowanego przez Departament Edukacji, Kultury i Sportu Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego w Kielcach, projektu unijnego pn. „**Świętokrzyska Edukacja Zawodowa**”, odbywają 40 % zajęć praktycznych, przewidzianych planem nauczania, u pracodawców. Pod okiem cenionych w regionie szefów kuchni: p. Andrzeja Gada w **Hotelu Tęczowy Młyn**, p. Huberta Saneckiego w **Binkowski Resort SPA** i p. Krzysztofa Porębskiego w **Hotelu pod Żółtą Różą** zdobywają nie tylko nowe umiejętności zawodowe ale również poznają rzeczywiste środowisko pracy.











