

**Witamy na stronie warsztatów szkolnych  
Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego  
w Gliwicach.**

Posiadamy wieloletnią praktykę w świadczeniu usług żywieniowych, profesjonalną kadre i nowoczesny sprzęt gastronomiczny. Podczas zajęć praktycznych sporządzamy posiłki obiadowe, dania garmażeryjne i wypieki, które sprzedajemy na miejscu w stołówce warsztatów w Gliwicach przy ul. Kozielskiej 1 i w szkolnym barze sałatkowym "U Króla Stasia" w Gliwicach, ul. Dolnych Wałów 32.

Posiadamy swój własny samochód, którym dowozimy zamówione posiłki do odbiorców indywidualnych i zbiorowych - głównie szkół i przedszkoli na terenie naszego miasta. Specjalizujemy się również w przygotowywaniu i obsłudze bankietów oraz imprez zorganizowanych na terenie miasta Gliwice.

Nasze posiłki są świeże i sporządzane na bieżąco z surowców krajowych, pierwszej jakości.

Cały asortyment naszych wyrobów przygotowujemy w oparciu o technologiczne receptury gastronomiczne, prowadzimy kalkulację indywidualną i pełne wyliczenie wartości odżywczej sporządzanych potraw.

Mamy wdrożone systemy Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i HACCP.

Zajęcia praktyczne dla młodzieży prowadzimy pod nadzorem wykwalifikowanej i doświadczonej kadry nauczycielskiej. Nauczyciele zawodu mają uprawnienia do przeprowadzania dla firm szkoleń z zakresu technologii gastronomicznej i obsługi konsumenta.

Jesteśmy otwarci na, szeroko rozumianą, współpracę z odbiorcami indywidualnymi i zbiorowymi.