

**Lista kontrolna dla maturzystów**  
 Uczelnie branży gastronomicznej turystycznej i hotelarskiej  
**Wydrukuj tę listę i uzupełniaj w czasie rozmowy z biurem rekrutacji**

	Uczelnia nr 1	Uczelnia nr 2	Uczelnia nr 3
	Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii	..... .....	..... .....
<b>Kontakt</b>	ul. Nieszawska 19; Poznań wshig@wshig.poznan.pl tel. +48 61 87 11 530		
<b>Czy dziekanat, sale wykładowe, sale ćwiczeń są w jednym budynku?</b>	✓		
<b>Czy szkoła ma własną restaurację?</b>	✓		
<b>Czy szkoła ma własny hotel?</b>	✓		
<b>Czy szkoła ma własne biuro podróży?</b>	✓		
<b>Czy szkoła ma sale ćwiczeń dla barmanów?</b>	✓		
<b>Czy szkoła ma specjalistyczne wyposażenie gastronomiczne?</b>	✓		
<b>Czy szkoła ma międzynarodowe osiągnięcia?</b>	Ponad 170 międzynarodowych dyplomów Master Chefa, 60 medali kulinarnych o skali światowej		
<b>Jaki odsetek studentów wyjeżdża na praktyki za granicę?</b>	100%, praktyki gwarantowane są w umowie o naukę		
<b>Do jakich krajów wyjeżdżają studenci na praktyki? Gdzie studenci wyjeżdżali w zeszłym roku?</b>	Grecja (40 osób) Włochy (60 osób) Hiszpania (60 osób) Niemcy (10 osób) Wielka Brytania (60 osób) Francja (200 osób) Norwegia 10 osób Szwajcaria (20 osób) USA (5 osób)		
<b>Ilu studentów i do jakich miejsc wyjechało na studia za granicą w ostatnim roku?</b>	- 3 studentów (Hiszpania) - 2 studentów (Portugalia) - 2 studentów (Portugalia) - 3 studentów (Turcja)		
<b>Czy zarabiając pieniądze na praktykach student jest w stanie zapłacić za szkołę?</b>	✓		
<b>Czy nauka języków obcych trwa przez cały okres studiów?</b>	✓		
<b>Ile języków można opanować w trakcie studiów?</b>	Absolwent zna cztery języki: angielski, niemiecki, francuski oraz język migowy. Istnieje możliwość nauki innych języków		