

tříletý obor vzdělání 65-51-E/01

KUCHAŘSKÉ PRÁCE

Po ukončení studia absolvent ovládá:

- předběžnou úpravu surovin a potravin
- dodržuje zásady bezpečného a hygienického zpracování potravin
- správně ošetřuje, uskladňuje a konzervuje potraviny
- bezpečně manipuluje se stroji a zařízeními
- zná technologické postupy přípravy pokrmů a nápojů
- umí připravovat pokrmy studené a teplé kuchyně
- umí připravit základní dietní pokrmy
- ovládá základy jednoduché obsluhy
- ovládá úklidové práce na pracovišti a provozu

Vyučovací předměty:

Všeobecně vzdělávací:

český jazyk a literatura, matematika, občanská výchova, informační a komunikační technologie, tělesná výchova

Odborné:

technologie, potraviny a výživa, zařízení závodů, stolničení, hospodářské výpočty, odborný výcvik

Rozvržení výuky:

- v prvním a druhém ročníku se střídá týden teoretické výuky s týdnem praktické výuky
- ve třetím ročníku střídají 2 dny teoretické výuky a 8 dní praktického výcviku

Pracoviště odborného výcviku:

- v prvním ročníku ve školních výcvikových kuchyních pod dozorem vyučujících odborného výcviku
- ve druhém a třetím ročníku na odloučených pracovištích (školní jídelny, závodní jídelny, hotely, lázeňské domy v regionu) pod dohledem instruktorů odborného výcviku s možností odměny za produktivní práci

Ukončení studia:

závěrečná zkouška, získání výučního listu, získání Europassu

Možnosti uplatnění:

- příprava na výkon stanoveného okruhu pracovních činností povolání kuchař
- absolventi se uplatní v zařízeních poskytujících stravovací služby