

Střední škola gastronomie, hotelnictví a lesnictví Bzenec



náměstí Svobody 318, Bzenec 696 81
Email: sekretariat@sosbzenec.cz
Telefon: 518 384 496
Web: www.sosbzenec.cz

Kuchař – číšník

Kód: 65 - 51 – H/01

Jednoleté zkrácené denní studium ukončené závěrečnou zkouškou
Obor bude otevřen pouze při dostatečném počtu uchazečů.

Vstupní předpoklady uchazečů:

Zkrácené studium je určeno pro uchazeče se středním vzděláním s maturitní zkouškou, kteří chtějí získat další kvalifikaci podle § 84 nebo § 85 školského zákona.

Zdravotní podmínky pro přijetí:

Uchazeči musí být zdravotně způsobilí a nesmí trpět zejména:

- závažnými onemocněními pohybového aparátu (zátěž páteře a kloubů);
- závažnými chronickými nemocemi kůže a dýchacích cest včetně alergických onemocnění;
- onemocněními nervového systému, omezující jemnou motoriku a koordinaci pohybů;
- závažnými a nekompensovanými formami epilepsie a epileptických syndromů.

Posouzení zdravotní způsobilosti je v kompetenci praktického lékaře, který zároveň uchazeči vystaví zdravotní průkaz pracovníků v potravinářství.

Popis vzdělávacího oboru

Cílem oboru vzdělání Kuchař – číšník je získání rámcových znalostí z oblasti gastronomie, výroby pokrmů, odbytu a obsluhy, komunikace ve službách a ekonomiky.



Profil absolventa:

Absolvent oboru Kuchař – číšník se uplatní v pozici zaměstnance v provozovnách veřejného stravování na úseku přípravy a odbytu pokrmů a nápojů. Je připraven pracovat jako samostatný kuchař od přijetí surovin, přes jejich technologickou úpravu až po expedici hotového pokrmu. Přípravuje pokrmy teplé i studené kuchyně a jednoduché moučníky. Dbá na kvalitu provedení práce, estetickou úpravu pokrmů a jejich správné uchování. Ovládá způsoby správného skladování, posoudí jakost a technologickou využitelnost pokrmů. V pozici číšníka ovládá základní pravidla a techniku obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti. Sestavuje nabídkové listy a realizuje odbyt výrobků a služeb. Zajišťuje provoz výrobních a odbytových středisek, organizuje činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce. Ve styku s hostem jedná profesionálně a podle svých možností a schopností komunikuje v cizím jazyce.

Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven na soukromé podnikání v pohostinství.

Organizace výuky:

Obor vzdělání Kuchař – číšník je realizován v zkrácené jednoleté denní formě vzdělávání. Výuka bude probíhat 32 týdnů v dotaci 35 hodin týdně.

Způsob ukončení vzdělávání:

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Stanovení témat, obsahu, formy a pojetí závěrečných zkoušek i stanovení termínu jejich konání je v kompetenci ředitele školy a řídí se platnými předpisy. Dokladem o dosaženém stupni vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Učební plán:

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání:	1 rok, denní
Platnost:	od 1. 9. 2013

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů, povinné vyučovací předměty	
Ekonomika	
Potraviny a výživa	
Technologie	
Stolničení	
Speciální stolničení	
Administrativa	
Cizí jazyk AJ/NJ	
Tělesná výchova	
Odborný výcvik	
CELKEM	35 hodin / týden