

KUCHAŘ - ČÍŠNÍK



Školní vzdělávací program	KUCHAŘ - ČÍŠNÍK
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia	3 roky, denní studium
Podmínky přijetí	Ukončení základní devítileté docházky, doklad o zdravotní způsobilosti pro studium oboru

Uplatnění absolventa v praxi:

- při výkonu povolání kuchař nebo číšník, při přípravě pokrmů a nápojů zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých provozech
- v soukromém podnikání v hostinské činnosti po získání nezbytné praxe v oboru
- při skladování potravin, dovede posoudit způsoby správného skladování, jakost a technologickou využitelnost surovin
- na úseku obsluhy, rozumí technice obsluhy, sestavuje nabídkové listy služeb a výrobků

Základní informace:

- teoretické vyučování probíhá ve výukovém centru Nový Bydžov a Chlumeck nad Cidlinou
- praktické vyučování je realizováno ve výukovém centru Chlumeck nad Cidlinou a na smluvních pracovištích
- škola disponuje vlastním Domovem mládeže v Hlušicích a vlastním stravovacím zařízením
- moderní vybavení pracovišť (konvektomat, pečicí pánve, holdomat, šoker)
- spolupráce s partnery (HOTEL STUDÁNKA RYCHNOV N. KNĚŽNOU, LÁZNĚ VELICHOVKY...)

Doplňující informace:

- pravidelná účast na soutěžích odborných dovedností (BERNARD CHEF, ČESKÝ KAPR, YOUNG CHEF, TROPHÉE MILLE, RIO MARE)
- škola je členem Asociace kuchařů a cukrářů ČR a spolupracuje s mnoha odborníky gastronomického prostředí
- žáci se úspěšně účastní velké řady gastronomických soutěží a pokročilých vzdělávacích kurzů a seminářů
- možnost účasti na stážích v rámci programu Erasmus

Ukončení vzdělání, kurzy, kvalifikace:

- vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou v rámci jednotného zadání závěrečných zkoušek
- dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list
- pro zvýšení kvalifikace jsou žákům nabídnuty certifikované kurzy pro zvýšení konkurenceschopnosti (barmanský, barista, sommeliér, studená kuchyně, mezinárodní kuchyně)

Možnost dalšího studia:

- odborné nástavbové studium „Technolog výroby potravin“ s možností získání maturitní zkoušky
- výuka probíhá přímo ve Střední škole technické a řemeslné Nový Bydžov

