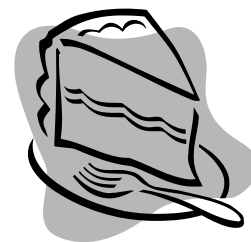




SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Cukrář

29-54-H/01



Tříletý učební obor ukončený závěrečnou zkouškou, certifikovaný výučním listem

Obsah

učebního oboru je zaměřen na výrobu cukrářské produkce a její prodej

Uplatnění absolventa

při výkonu povolání cukrář, cukrářka v pozici zaměstnance v menších a středně velkých výrobních cukrářských výrobků, v hotelových cukrárnách a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků.

Je připraven i na soukromé podnikání v gastronomii.

Absolvent

- zná technologii přípravy cukrářských výrobků a zpracování surovin při výrobě cukrářských těst, náplní a hmot, tvarování a dohotovování výrobků
- provádí speciálních úpravy výrobků, včetně umělecky výtvarného zpracování slavnostních, kusových i krájených výrobků
- ovládá činnosti při expedici cukrářské produkce
- ve styku s hostem je připraven jednat profesionálně a komunikovat v jednom cizím jazyce.

Pro odbornou přípravu žáků je využíváno

spolupráce s regionálními i dalšími významnými externími firmami (Eurest, Vitana a dalšími). Žáci zajišťují pod vedením učitelů odborného výcviku zakázkovou výrobu širokého sortimentu cukrářské produkce ve vlastní školní dílně včetně pekařských výrobků. Svoje výrobky dodávají například i na slavnostní akce pořádané na Pražském hradě.

Součástí profesní přípravy

je absolvování specializačních kurzů. V nabídce jsou kurzy moderní úpravy restauračních moučníků, přípravy teplých moučníků, modelování a tvorba ozdob, práce s čokoládou, slavnostní výrobky a další kurzy z oblasti gastronomie. Součástí profesní přípravy je také zapojení do gastronomicko-společenských akcí ve spolupráci s oborem kuchař - číšník. Žáci dosahují výborných výsledků i v národních soutěžích. Mohou absolvovat část profesní přípravy na zahraničních stážích, kde cílovými zeměmi jsou Německo, Rakousko, Kypr, Slovensko a Itálie.

Možnosti dalšího studia

Absolventi mohou pokračovat ve studiu u nás v nástavbovém oboru Podnikání, ukončeném maturitní zkouškou, nebo ve studijním oboru Gastronomie.

Žáci absolvují kromě všeobecně vzdělávacích tyto odborné předměty:

suroviny, technologie, stroje a zařízení, odborný výcvik, pekařská výroba, odborné kreslení, komunikace, informatika, ekonomika, podnikání a práce apod.

Proč právě k nám?

- + **výborné uplatnění absolventů**
- + **po vyučení můžete pokračovat v maturitní nástavbě Podnikání nebo u nás ve studijním oboru Gastronomie**
- + **bezplatné studium**
- + **zahraniční stáže do Itálie, SRN, Rakouska, na Slovensko a Kypr v rámci programů Evropské unie pro vzdělávání zdarma**
- + **finanční odměna při praxi**
- + **široké zapojení do cukrářské výroby a cateringu školy**
- + **doprava do školy zajištěna s příspěvkem od Středočeského kraje**
- + **nabídka odborných kurzů a účasti na soutěžích**
- + **u nás vyučují jen zkušení odborníci**
- + **vlastní domov mládeže a stravování**
- + **Horkyfest, lyžařský a sportovní kurz**
- + **přijetí bez přijímacích zkoušek na základě výsledků ze ZŠ**
- + **škola je oceněna Evropskou cenou kvality a národní Pečetí kvality**

Kontaktní údaje:

Adresa: **Horky nad Jizerou 35
294 73 Brodce**
Telefon: **326 312 234**
Mobil: **604633999**
Fax: **326 312 119**
Email: **souhorky@souhorky.cz**
Web: **www.souhorky.cz**

