



## **Gastronomie 65–41–L/01**



**Čtyřletý studijní obor ukončený maturitní zkouškou**

### **Obor**

připravuje žáky pro samostatný výkon řídicích a technologických činností i obchodně podnikatelských aktivit v gastronomii.

### **Uplatnění absolventa**

je na pozicích středního managementu při přípravě pokrmů nebo technice obsluhy; je připraven zejména na vyšší provozní funkce, na práci ve všech druzích a typech podnikatelských subjektů v oblasti stravovacích služeb. Je připravován i na soukromé podnikání v sektoru gastronomie.

### **Absolvent:**

- zná a řídí technologii přípravy pokrmů a nápojů, způsoby správného skladování surovin
- ovládá techniku obsluhy, sestavuje nabídkové listy služeb a výrobků, realizuje jejich odbyt a provádí vyúčtování
- řídí provoz výrobních a odbytových středisek, využívá technologická zařízení, organizuje potřebné činnosti při přípravě a průběhu gastronomických akcí
- vede dokumentaci provozovny
- ve styku s hostem je připraven jednat profesionálně a komunikovat ve dvou cizích jazycích.

### **Pro odbornou přípravu žáků je využíváno**

spolupráce s regionálními i dalšími externími firmami. Žáci zajišťují pod vedením učitelů odborného výcviku gastronomicko-společenské akce v regionu, např. na Pražském hradě, ve ŠKODĚ AUTO a dalších významných firmách a institucích. Žáci získávají finanční odměnu za vykonanou produktivní činnost na odborném výcviku.

### **Součástí profesní přípravy**

je absolvování specializačních kurzů. V nabídce je kurz studené kuchyně, barmanský, sommeliérský a baristický kurz, kurz dekorativního vykrajevání ovoce a zeleniny, moderních úprav moučníků a další.

Žáci 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 na oborově odpovídající vyšší odborné nebo vysoké škole.

### **Žáci absolvují kromě všeobecně vzdělávacích tyto odborné předměty:**

potraviny a výživa, technologie, obsluha, stolničení, komunikace, technika administrativy, informatika, ekonomika a účetnictví, základy podnikání, právo apod.

## Proč právě k nám?

- + **výborné uplatnění absolventů**
- + **bezplatné studium, škola je příspěvková organizace zřizovaná Středočeským krajem**
- + **zahraniční stáže do SRN, Rakouska, Itálie, na Slovensko apod. v rámci programů Evropské unie pro vzdělávání pro účastníky zdarma**
- + **finanční odměna za produktivní práci při praxi**
- + **široké zapojení do cateringu školy s finanční odměnou**
- + **doprava do školy je zajištěna PID**
- + **široká nabídka odborných kurzů a účasti na soutěžích**
- + **výuka jen zkušenými odborníky**
- + **vlastní domov mládeže a školní jídelna**
- + **Horkyfest, lyžařský a sportovní kurz**
- + **zájmové kroužky, chov koní**
- + **škola je oceněna Evropskou cenou kvality a národní Pečetí kvality projektů zahraničních stáží, je nositelem Certifikátu kvality Asociace kuchařů a cukrářů ČR.**

### Kontaktní údaje:

Adresa: **Horky nad Jizerou 35**  
**294 73 Brodce**  
Telefon: **326 312 234**  
Mobil: **604 633 999**  
Email: **souhorky@souhorky.cz**  
Web: **www.souhorky.cz**  
**facebook.com/souhorky**  
**instagram.com/sos\_sou\_horky/**

