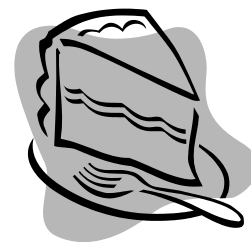




Cukrář

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. 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. Žáci získávají finanční odměnu za vykonanou produktivní činnost na odborném výcviku.

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 oboru Gastronomie, ukončeném maturitní zkouškou, nebo v jiném oboru středního vzdělávání s výučním listem nebo maturitní zkouškou.

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 u nás ve studijním oboru **Gastronomie****
- + **bezplatné studium, škola je příspěvková organizace zřizovaná Středočeským krajem**
- + **zahraniční stáže do Německa, Rakouska, Itálie, na Slovensko apod. v rámci programů Evropské unie pro vzdělávání pro účastníky zdarma**
- + **finanční odměna při praxi**
- + **široké zapojení do cateringu školy**
- + **doprava do školy je zajištěna PID**
- + **široká nabídka odborných kurzů a účasti na soutěžích**
- + **výuka zkušenými odborníky**
- + **vlastní domov mládeže a školní jídelna**
- + **zájmové kroužky, chov koní**
- + **Horkyfest, lyžařský a sportovní kurz**
- + **přijetí bez přijímacích zkoušek na základě výsledků ze ZŠ**
- + **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/

