



Kuchař - číšník 65-51-H/01



**Tříletý učební obor ukončený závěrečnou zkouškou,
certifikovaný výučním listem**

Obor

je koncipován jako ucelený komplex profesní přípravy pro úsek technologie přípravy pokrmů (ze 2/3 obsahu) a úsek obsluhy (z 1/3).

Uplatnění absolventa

při výkonu povolání kuchař nebo číšník zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých provozech. Je připraven i na soukromé podnikání v gastronomii.

Absolvent

- zná technologii přípravy pokrmů a nápojů, způsoby správného skladování, posoudí jejich jakost a technologickou využitelnost
- ovládá techniku obsluhy, sestavuje nabídkové listy služeb a výrobků, realizuje jejich odbyt, provádí vyúčtování
- zajišťuje provoz výrobních a odbytových středisek, využívá technologická zařízení, organizuje potřebné činnosti při přípravě, 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 vykrajování ovoce a zeleniny, moderních úprav moučnicků 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 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:

potraviny a výživa, technologie, zařízení provozoven, stolničení, odborný výcvik, komunikace, informatika, ekonomika, hospodářské výpočty, 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/

