

Učební plán

65-51-H/01 Kuchař - číšník			
Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin		
	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Český jazyk a literatura	2	2	1
1. cizí jazyk	2	2	2
2. cizí jazyk	1	1	1
Občanská nauka	1	1	1
Chemie	1	0	0
Potravinářská chemie	0	1	0
Základy přírodních věd	0,5	0,5	0
Matematika	1	2	1
Tělesná výchova	1	1	1
Informatika	1	1	2
Ekonomika	1	1	1
Technologie	2	2,5	3
Potraviny a výživa	1	1,5	1,5
Zařízení provozoven	1	0	0
Stolníčení	1	1	1,5
Společenská výchova	1	0	0
Odborný výcvik	15	15	15
Celkem	32,5	32,5	31

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště,
Vlašim, Zámek 1

KUCHAŘ - ČÍŠNÍK 65-51-H/01



www.sosasou-vlasim.cz

Vstupní předpoklady žáků: splnění povinné školní docházky

Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: 3leté, denní

Způsob ukončení a certifikace: závěrečná zkouška, výuční list a vysvědčení o závěrečné zkoušce

Po složení závěrečné zkoušky může absolvent pokračovat v navazujícím nástavbovém studiu oboru Podnikání a získat úplné střední vzdělání s maturitou.

Pracovní uplatnění absolventa

Absolvent:

- uplatní se při výkonu povolání kuchař nebo číšník;
- uplatnění najde zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých stravovacích provozech;
- po získání nezbytné praxe v oboru je připraven na soukromé podnikání v oblasti gastronomie;
- ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů české i zahraničních kuchyní;
- zhotovuje pokrmy teplé i studené kuchyně, esteticky je upravuje;
- připravuje jednoduché restaurační moučníky;
- kontroluje kvalitu provedení práce, umí správně uchovávat pokrmy;
- ovládá základní pravidla a techniku obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti.

Odborné vědomosti absolventa

Absolvent:

- prakticky využívá poznatky o různých druzích surovin, používaných strojích a zařízení a technologických postupů při zhotovování pokrmů;
- připravuje a uspořádává své pracoviště ve výrobním a odbytovém středisku;
- posoudí vlastnosti jednotlivých druhů potravin a nápojů a zvolí vhodný technologický postup při zhotovování pokrmů;
- orientuje se v technologických postupech přípravy pokrmů;

- orientuje se v recepturách teplých, studených a dietních pokrmů a použije vhodné technologické postupy;
- určuje spotřebu základních surovin a konvencií, normuje pokrmy a nápoje a kalkuluje jejich ceny;
- kontroluje kvalitu provedené práce;
- sestaví jídelní a nápojový lístek podle gastronomických pravidel a pravidel racionální výživy;
- ovládá základy jednoduché a složité obsluhy v různých druzích odbytových středisek;
- sestaví slavnostní menu pro slavnostní příležitosti;
- upraví tabuli pro různé příležitosti;
- ovládá různé způsoby vyúčtování s hostem.

Odborný výcvik zajišťujeme na cvičných pracovištích ve škole a na smluvních pracovištích sociálních partnerů.

Režim vzdělávání

týden výuka teorie, týden odborný výcvik

Nabízíme:

- odbornou praxi v hotelích a restauracích;
- účast na gastronomických soutěžích a akcích;
- finanční odměny při odborném výcviku;
- získání řidičského průkazu skupiny A a B;
- stravování žáků ve vlastním zařízení školy;
- ubytování žáků;
- vlastní stipendijní program hrazený z prostředků SRPŠ;
- návštěva tuzemských i zahraničních veletrhů a výstav.

Možnost absolvovat specializované kurzy:

- barmanský kurz
- baristický kurz
- kurz studené kuchyně
- kurz someliéra
- ozdobné vykrajování (carving)